

AROMA®

#1 Rice Cooker Brand*

ARC-1030SB

Instruction Manual

Rice Cooker • Food Steamer • Slow Cooker



**Questions or concerns
about your rice cooker?**
*Before returning to the
store...*



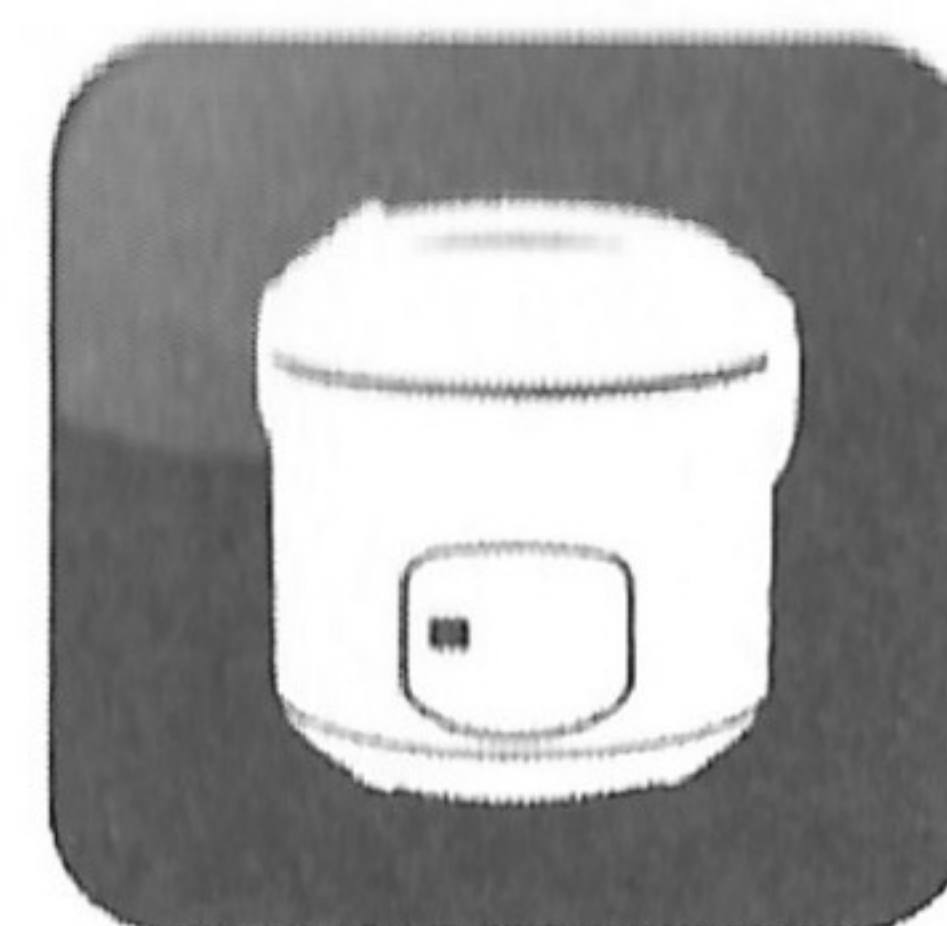
Aroma's customer service
experts are happy to help.
Call us toll-free at
1-800-276-6286.



Answers to many common
questions and even replacement
parts can be found online. Visit
www.AromaCo.com/Support.

*Based on 2012 NPD POS Data.





Congratulations on your purchase of the Aroma® 20-Cup Digital Rice Cooker, Food Steamer and Slow Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

Aroma®'s Sauté-Then-Simmer™ Technology is ideal for the easy preparation of Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir fries and more stovetop favorites! And the new Slow Cook function adds an extra dimension of versatility to your rice cooker, allowing it to fully function as a programmable slow cooker! Use them together for simplified searing and slow cooking in the same pot.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts!

Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at **www.AromaCo.com**. This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Aroma® Rice Cooker, Food Steamer and Slow Cooker or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

See what's cooking with Aroma online!



www.AromaTestKitchen.com



www.facebook.com/AromaHousewares

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2013 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



www.twitter.com/AromaHousewares





IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

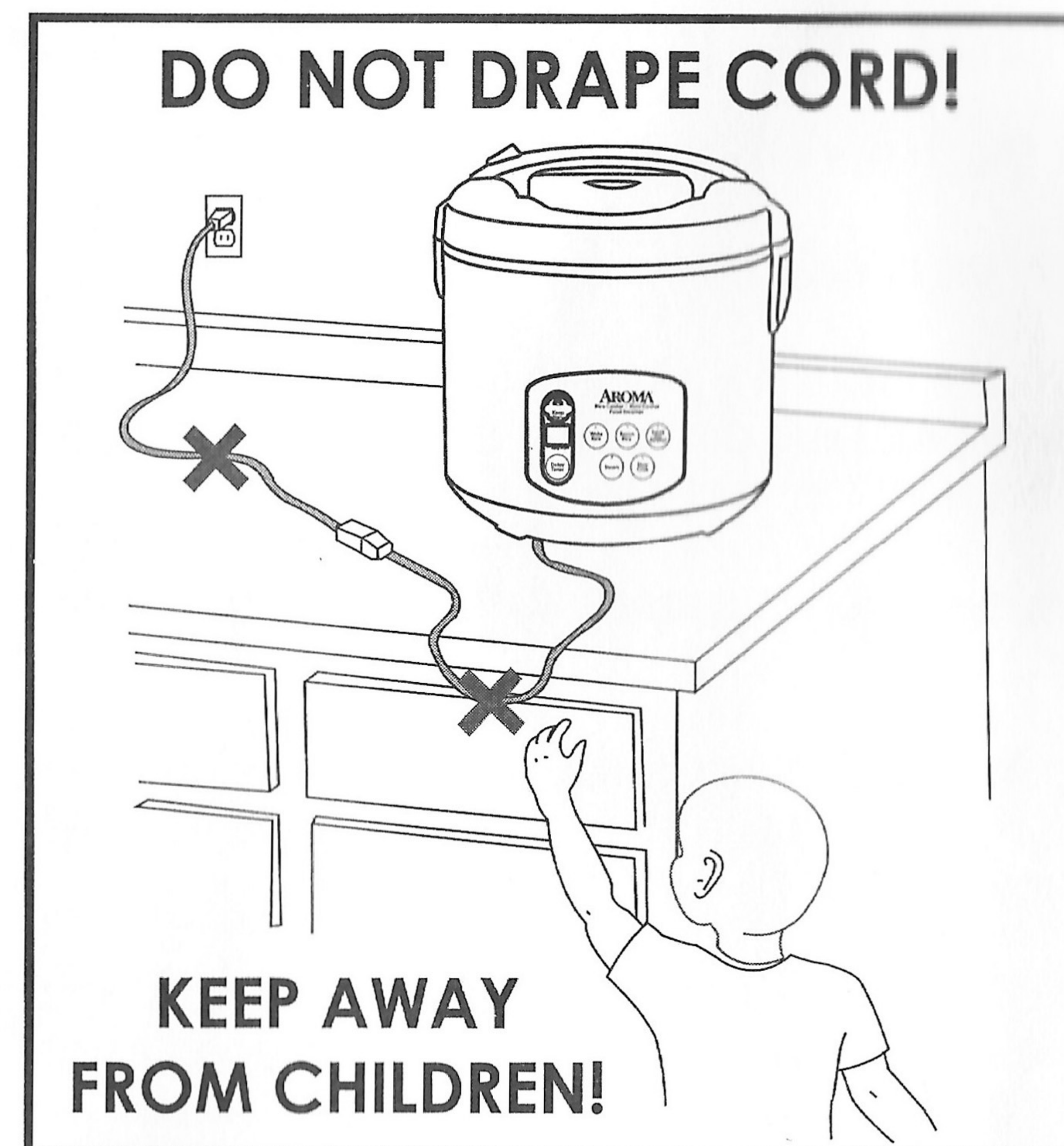
1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the Keep-Warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to OFF, then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.



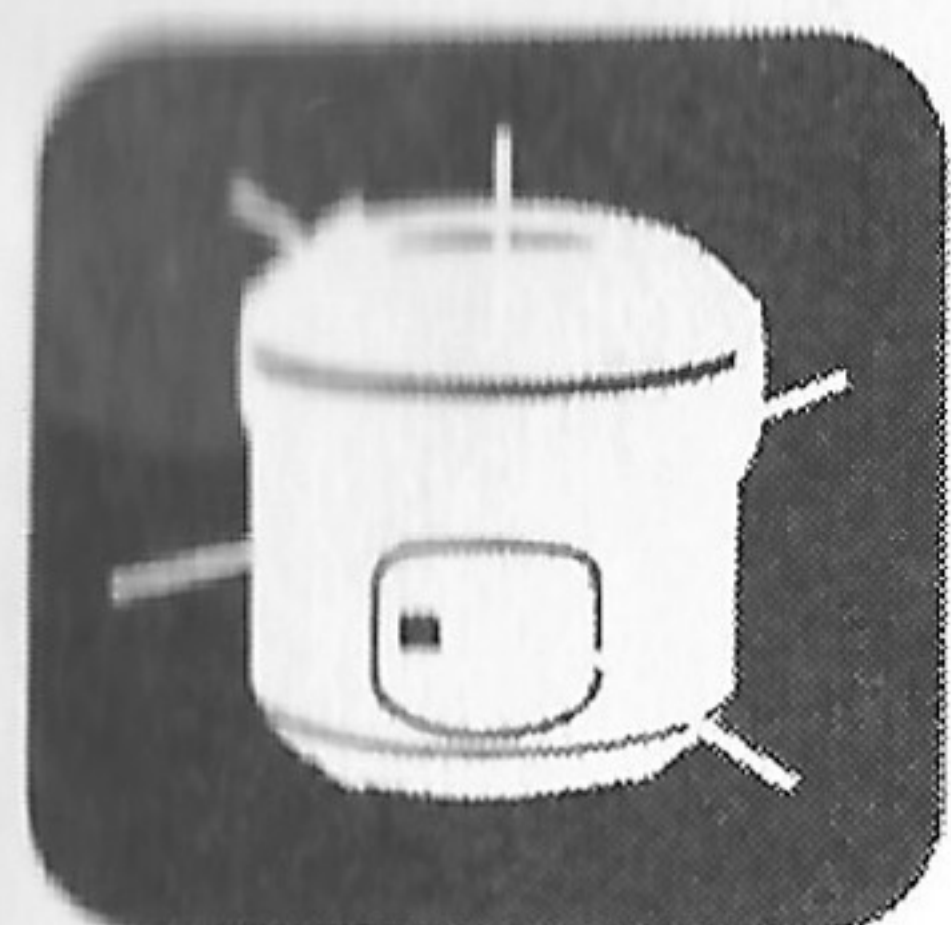
Polarized Plug

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



PARTS IDENTIFICATION



Digital Controls



POWER/KEEP WARM

The POWER button turns the rice cooker on and off. The KEEP WARM button is perfect for keeping food warm and ready to serve. The rice cooker automatically switches over to Keep-Warm once rice is finished cooking.



DELAY TIMER

The DELAY TIMER button allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious rice ready to eat!



WHITE RICE

The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically.



BROWN RICE

The BROWN RICE button is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.



SAUTÉ-THEN-SIMMER™

Aroma's patent-pending Sauté-Then-Simmer™ Technology is able to sauté foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added. It's perfect for Spanish rice, chili, risotto, stir fries and much more!



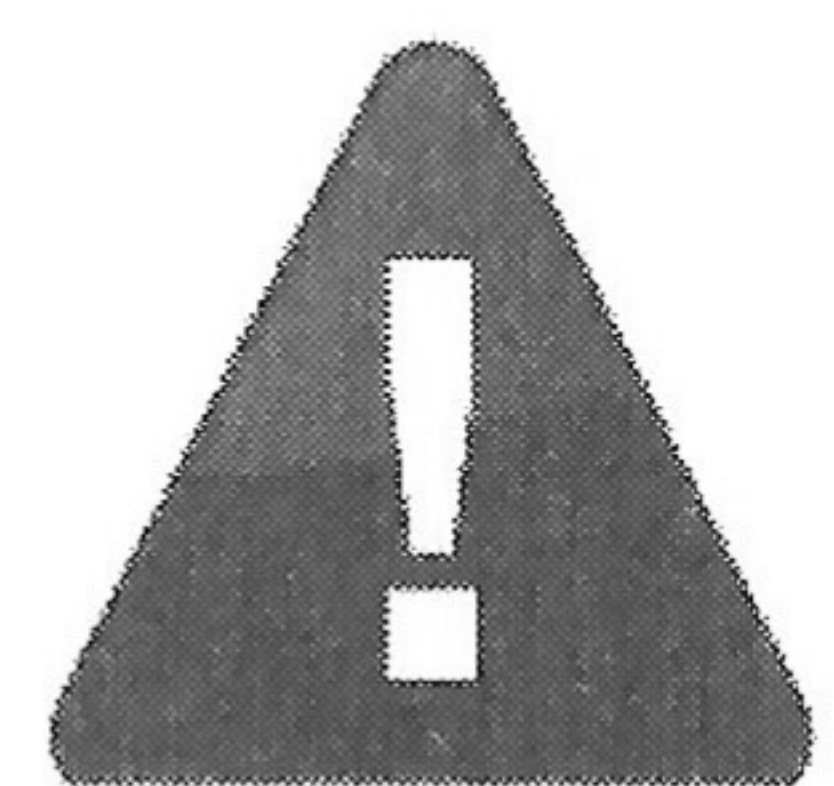
STEAM

The STEAM button is perfect for healthy sides and main courses. Set the time food needs to steam, it will begin to countdown once water reaches a boil and shut off once time has elapsed.



SLOW COOK

The SLOW COOK button transforms the rice cooker into a 3-quart programmable slow cooker. Set it to cook from 2 to 10 hours for all your slow cooked favorites!



BEFORE FIRST USE

1. **Read all instructions and important safeguards.**
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

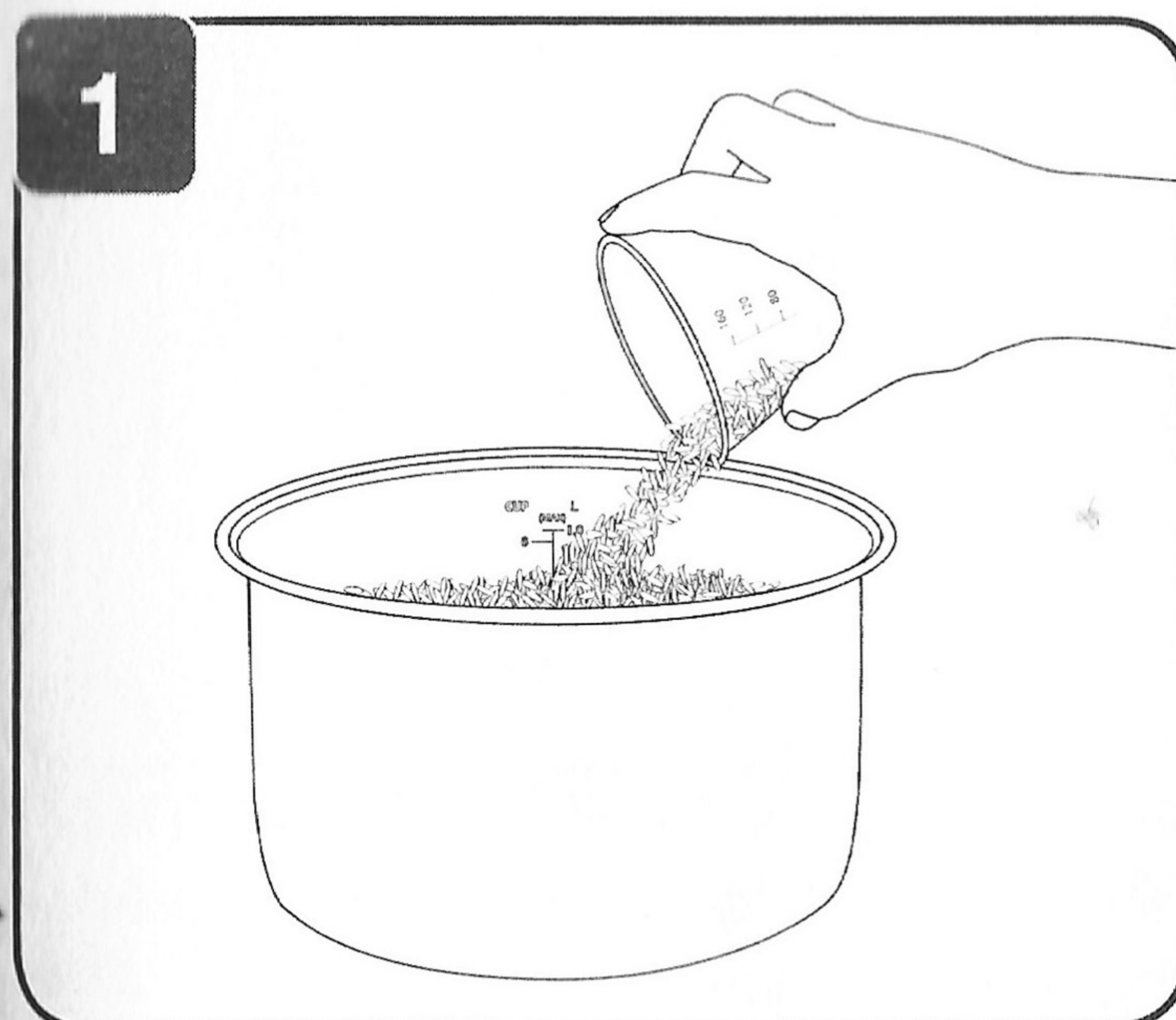


NOTE

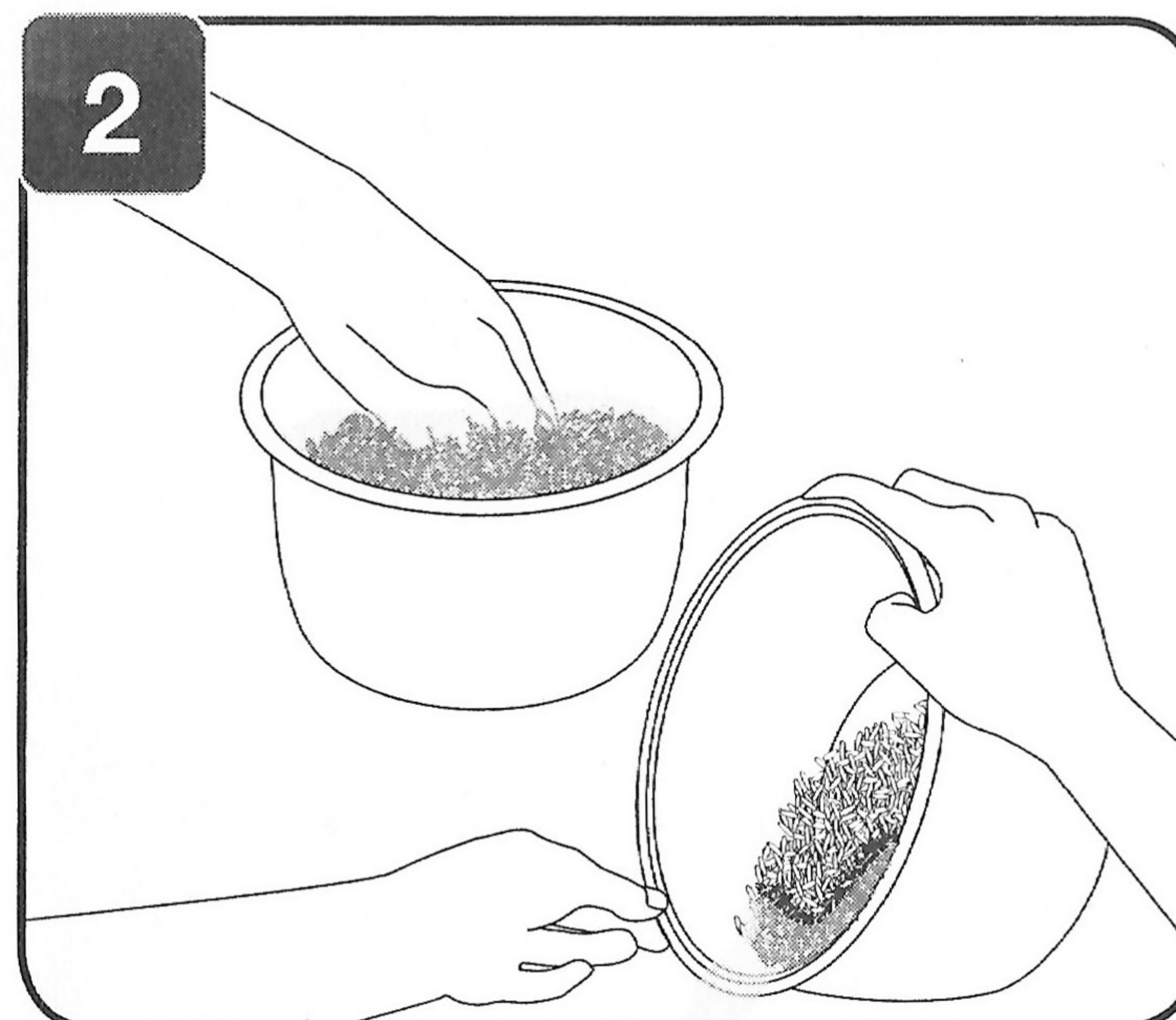
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.



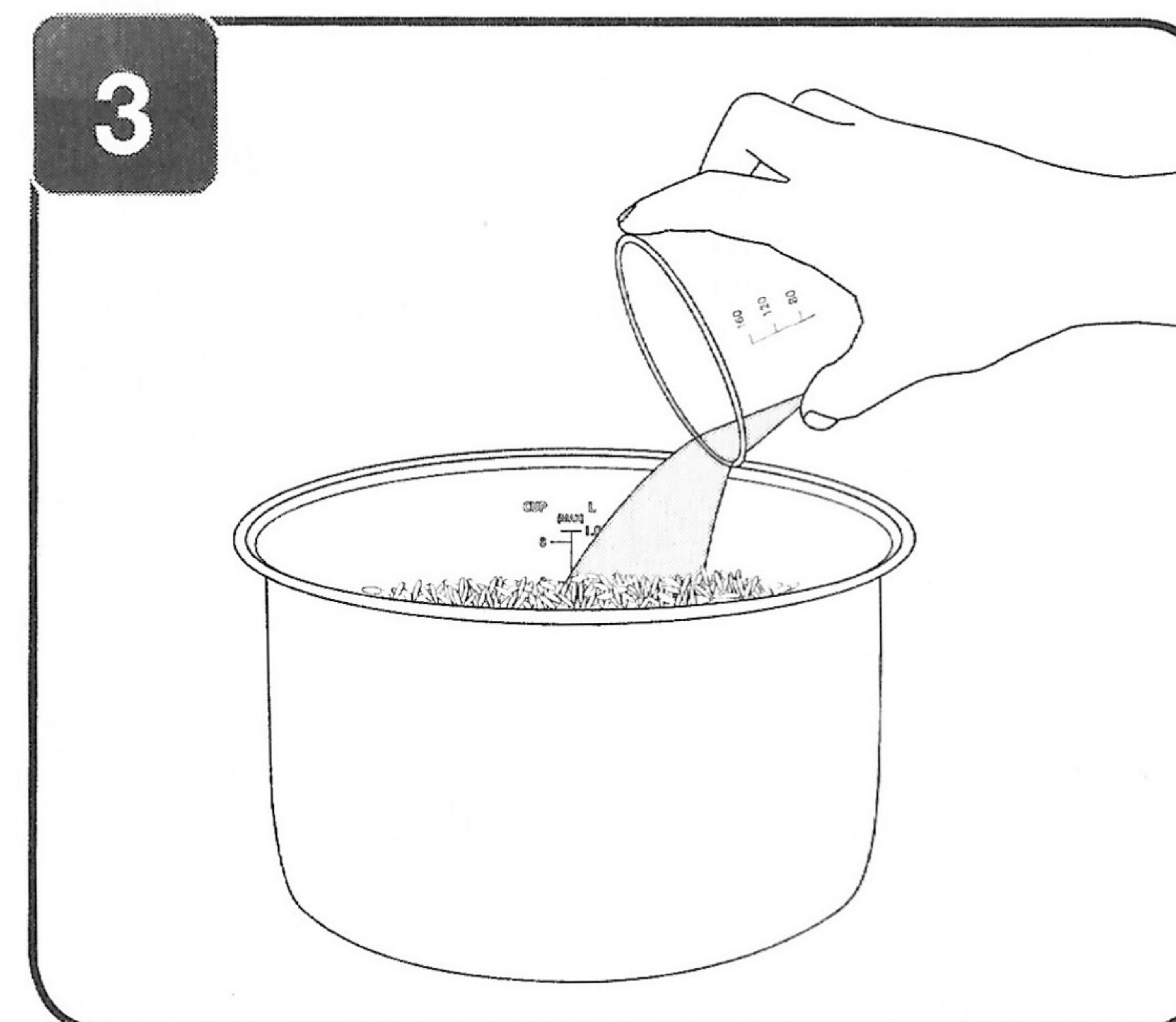
TO COOK RICE



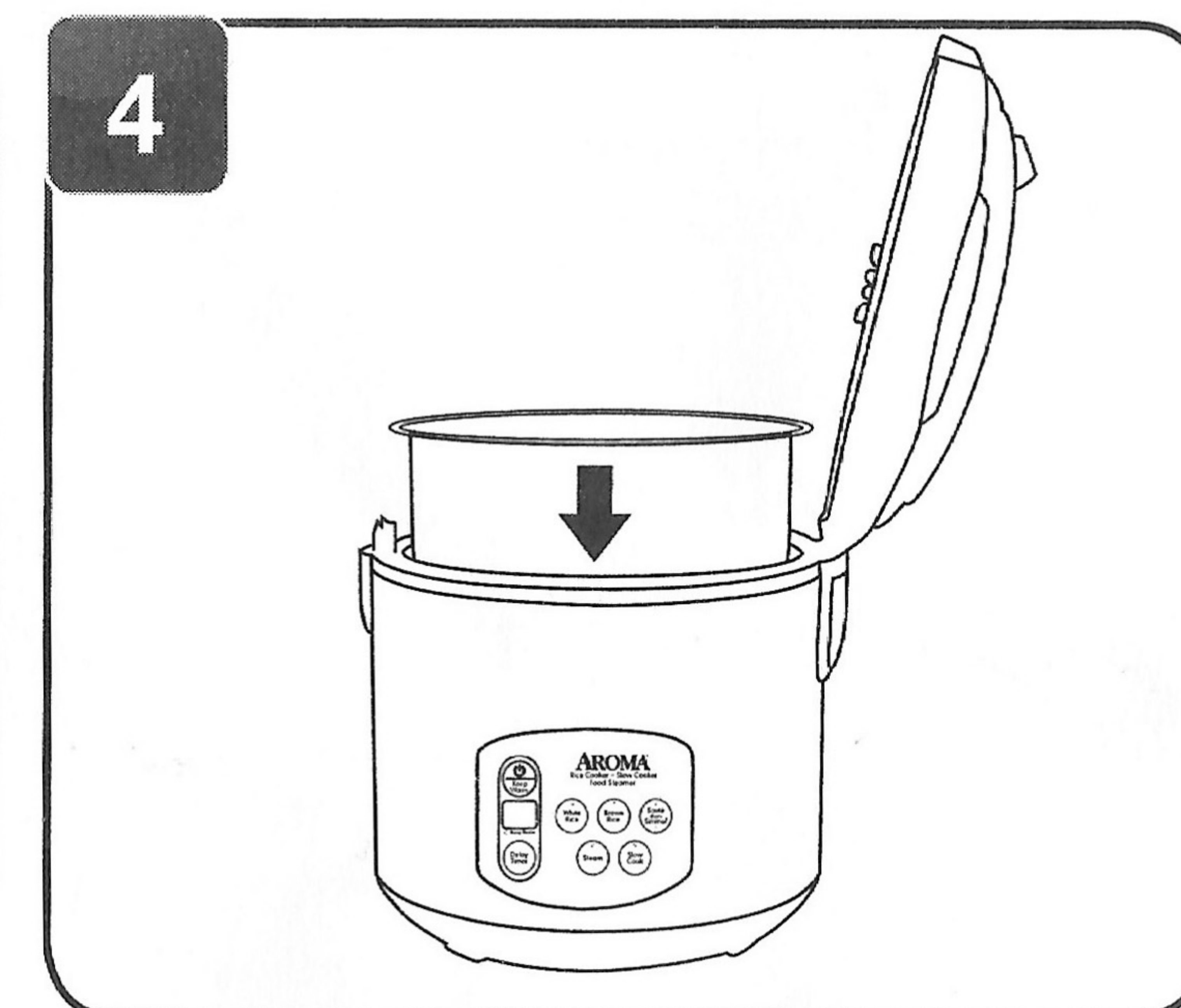
1 Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



3 Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.

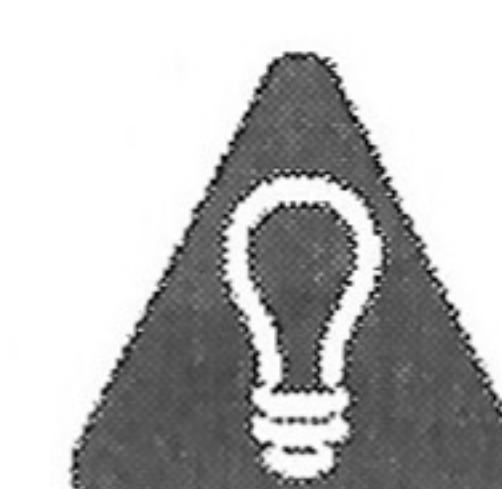


4 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



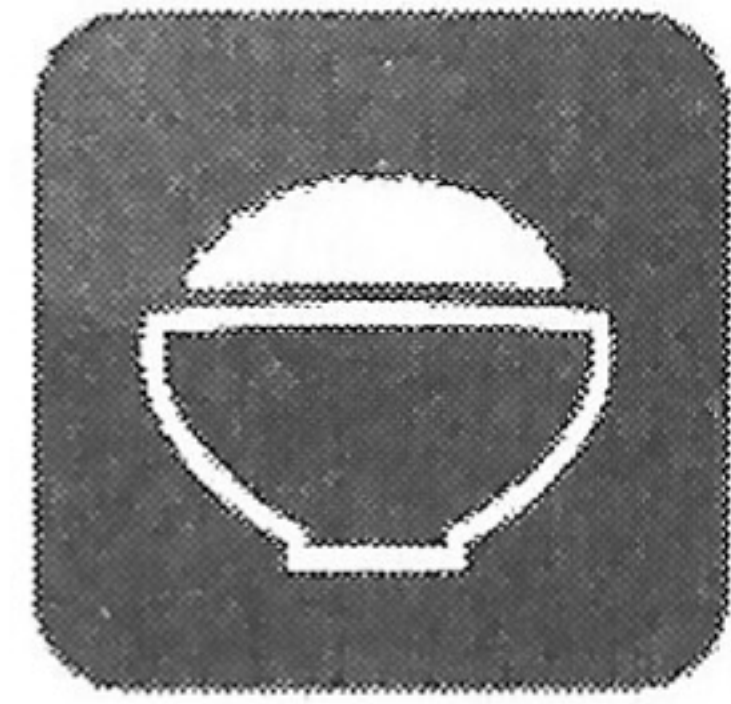
NOTE

- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice/Water Measurement Table" on **page 8**.



TO COOK RICE (CONT.)

5



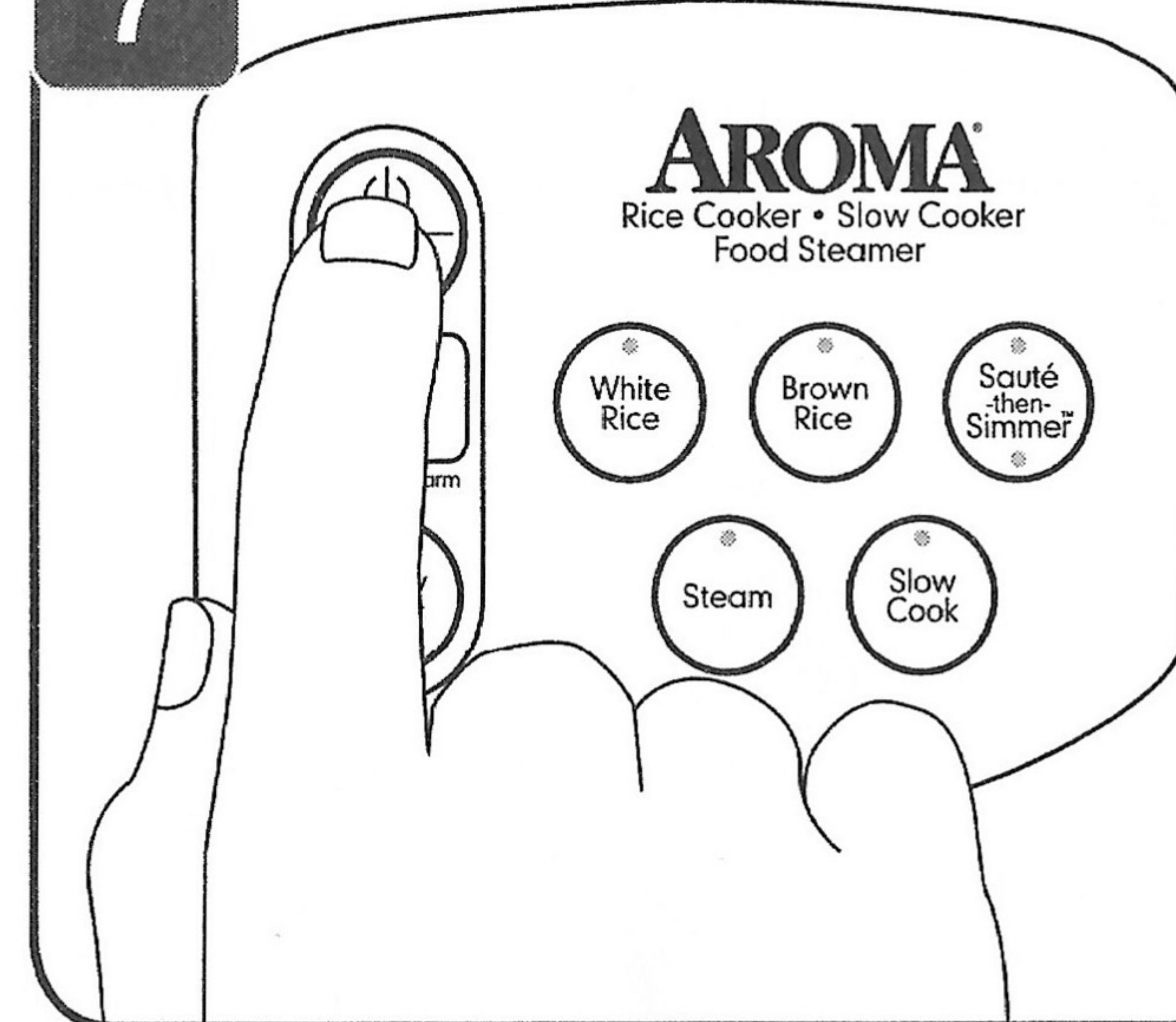
Close the lid securely.

6



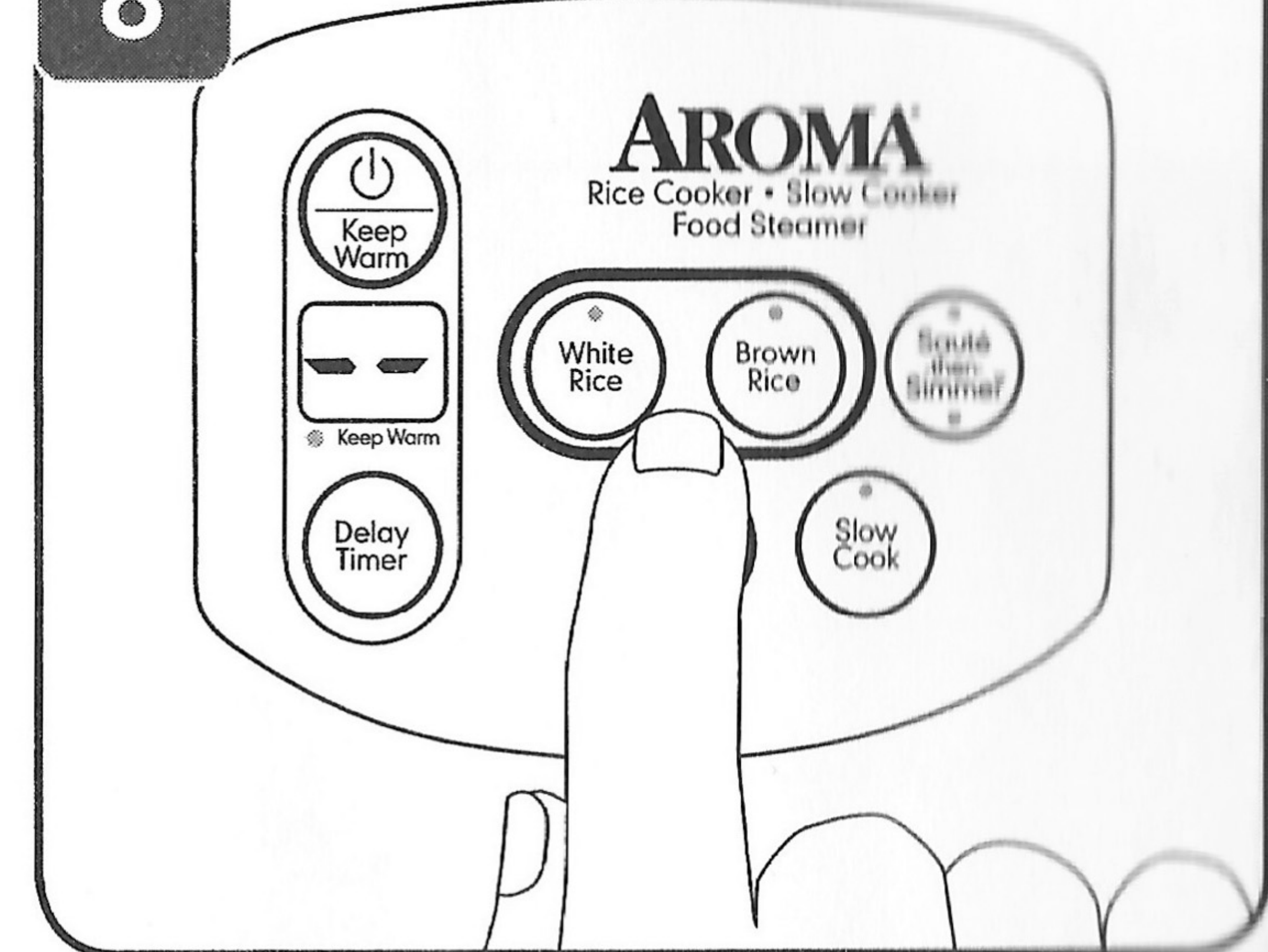
Plug the power cord into a wall outlet.

7



Press the **POWER/KEEP WARM** button to turn on the rice cooker.

8



Press the **WHITE RICE** or **BROWN RICE** button, depending upon the type of rice being cooked.



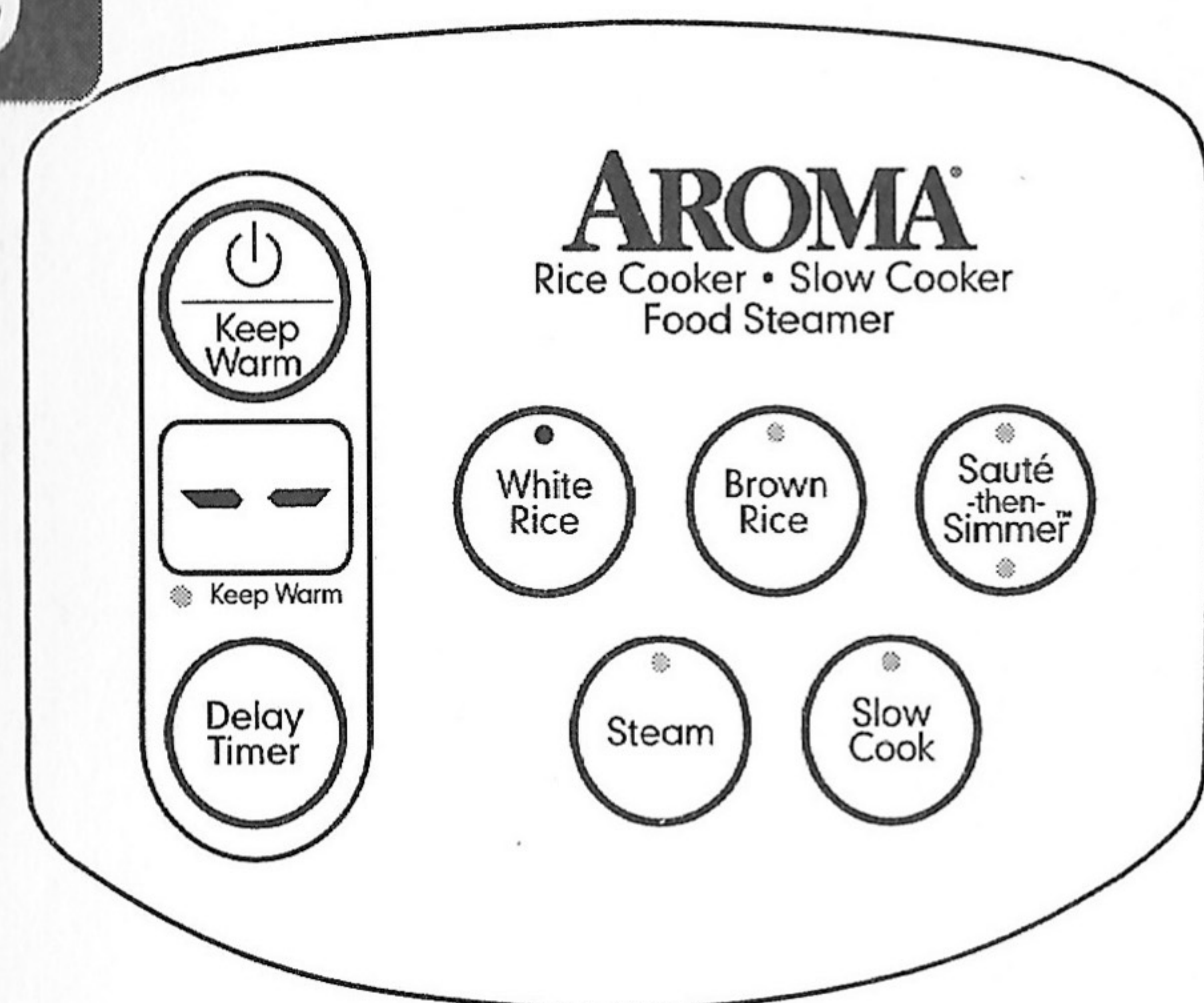
NOTE

- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The Brown Rice function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the Brown Rice setting, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.



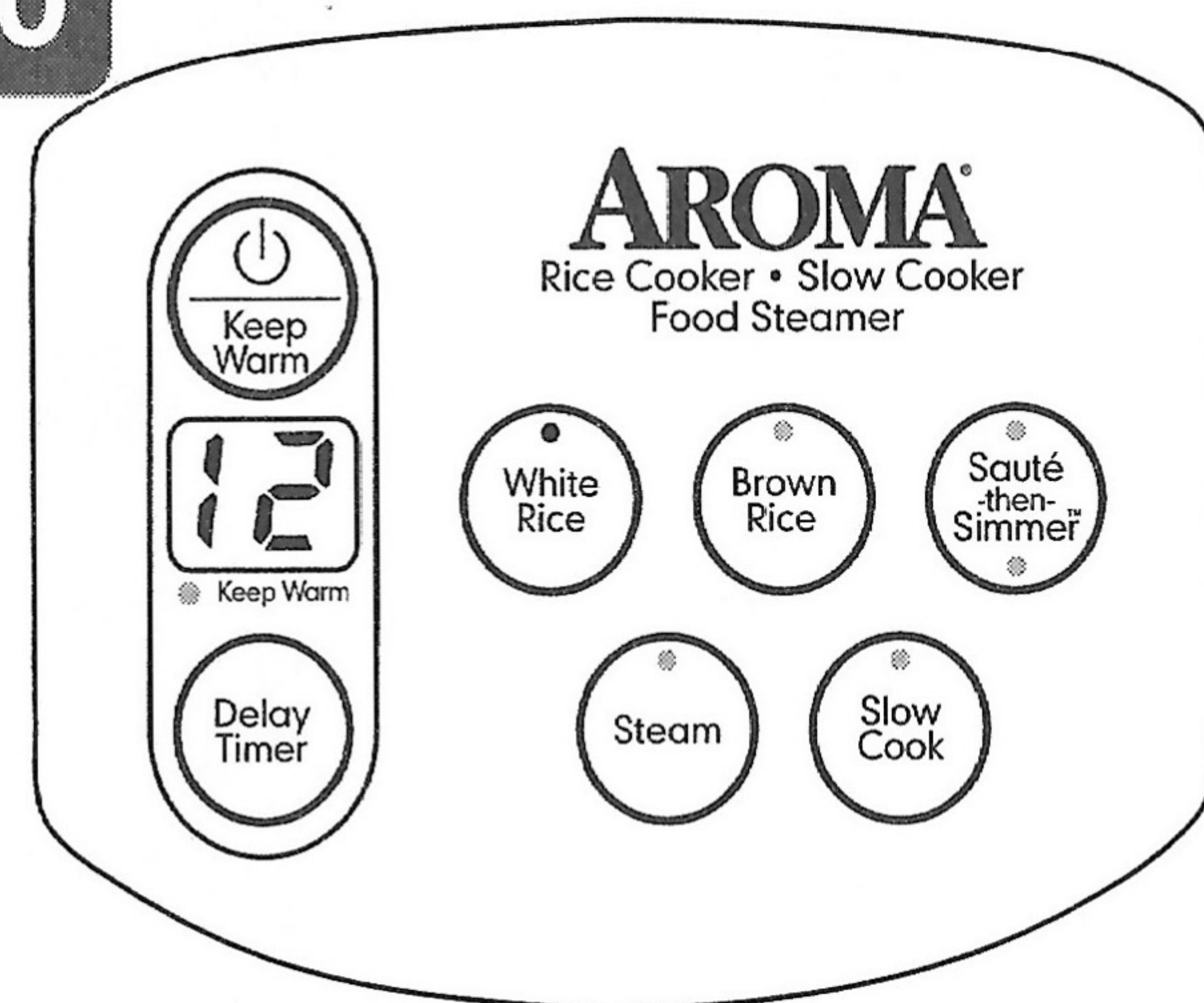
TO COOK RICE (CONT.)

9



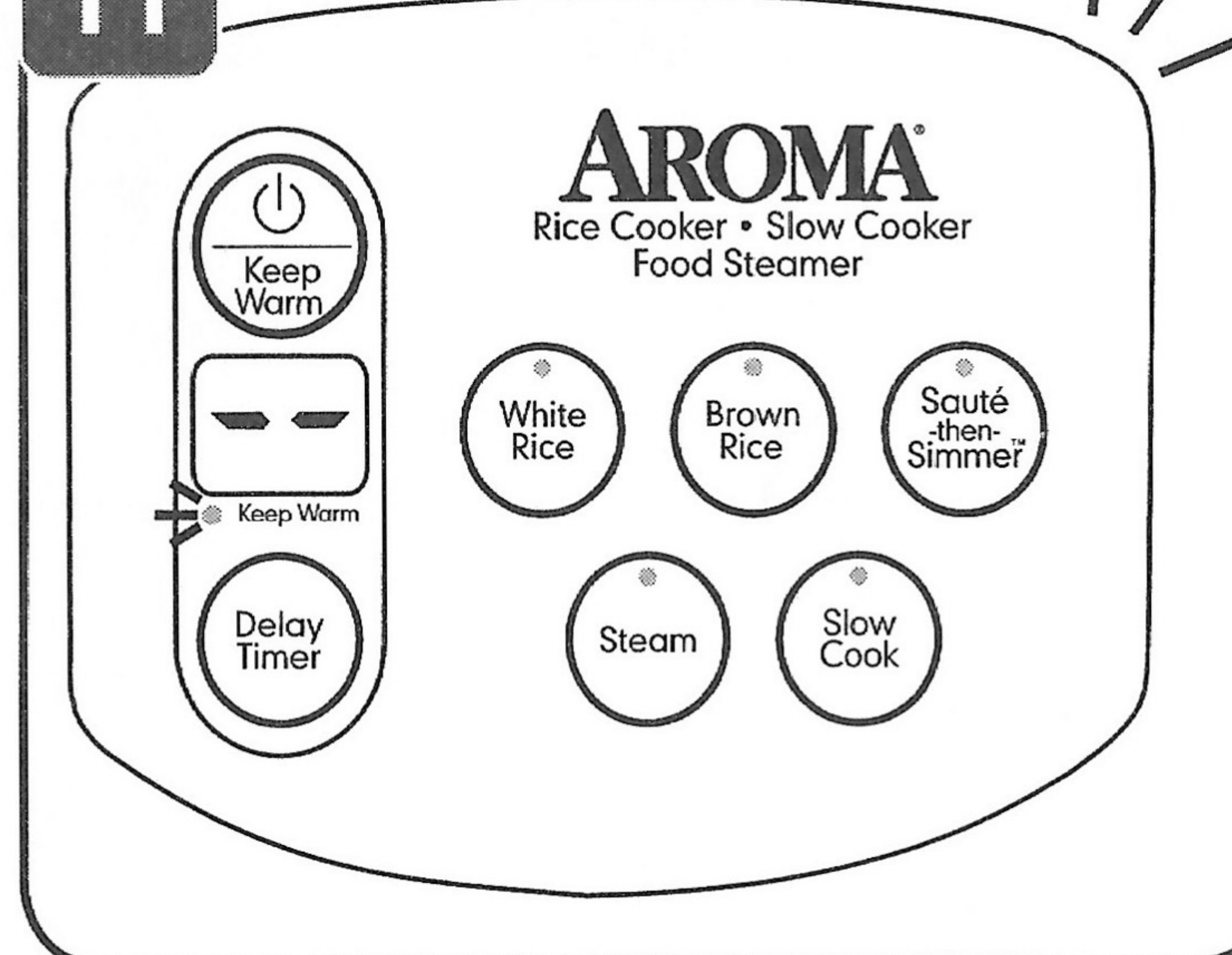
The rice cooker will now begin cooking. The cooking indicator light will illuminate.

10



The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).

11



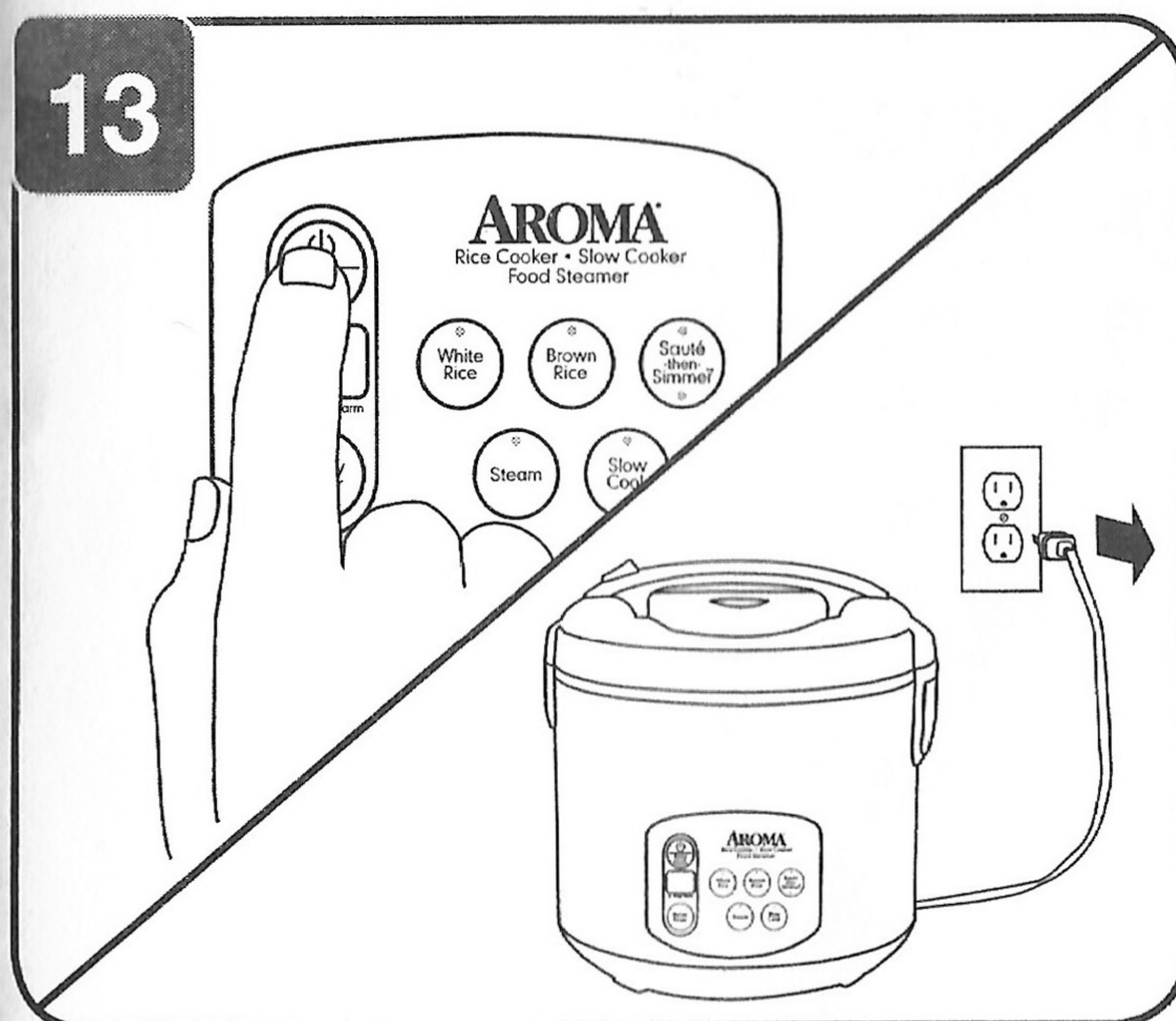
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.

12



For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.

13

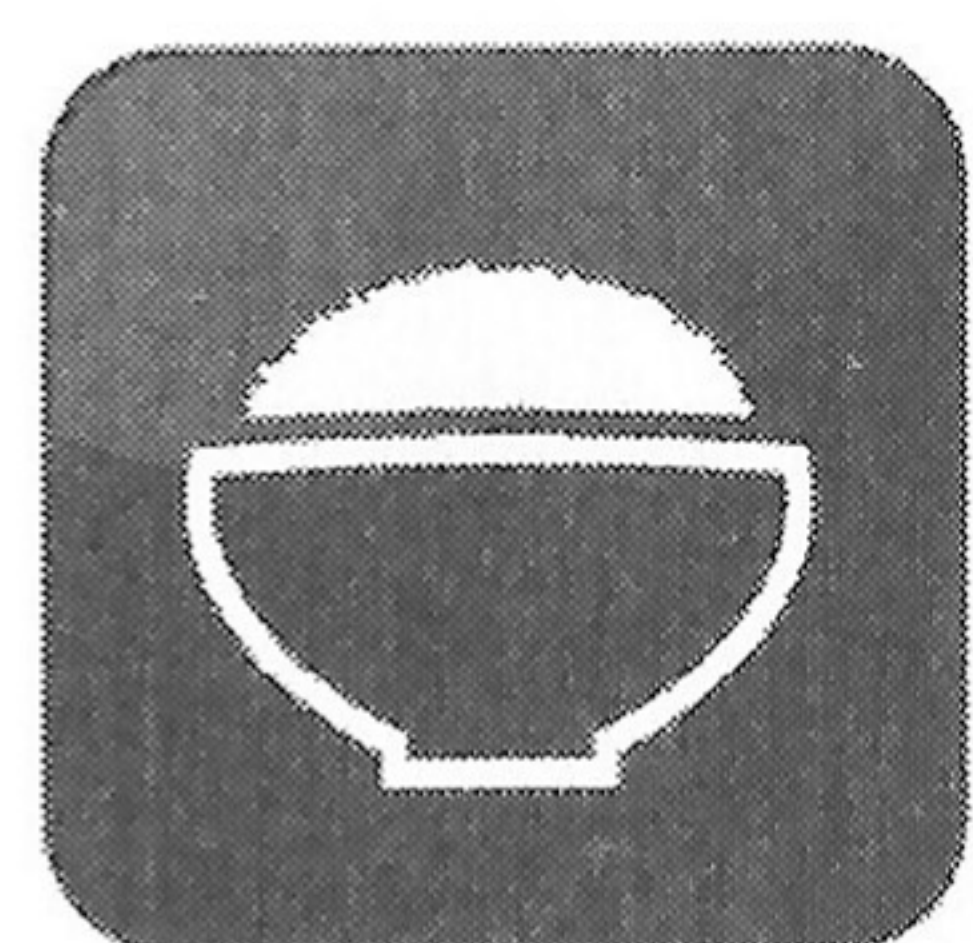


When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button twice and unplug the power cord.



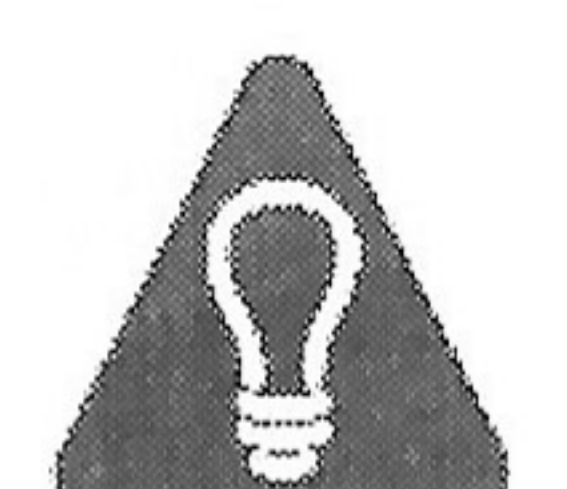
NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.



RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 100-105 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 102-107 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 110-115 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 114-119 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 116-121 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 118-123 Min.
8 Cups	Line 8	16 Cups	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 120-125 Min.
9 Cups	Line 9	18 Cups	WHITE RICE: 44-49 Min. BROWN RICE: 123-128 Min.
10 Cups	Line 10	20 Cups	WHITE RICE: 46-51 Min. BROWN RICE: 125-130 Min.



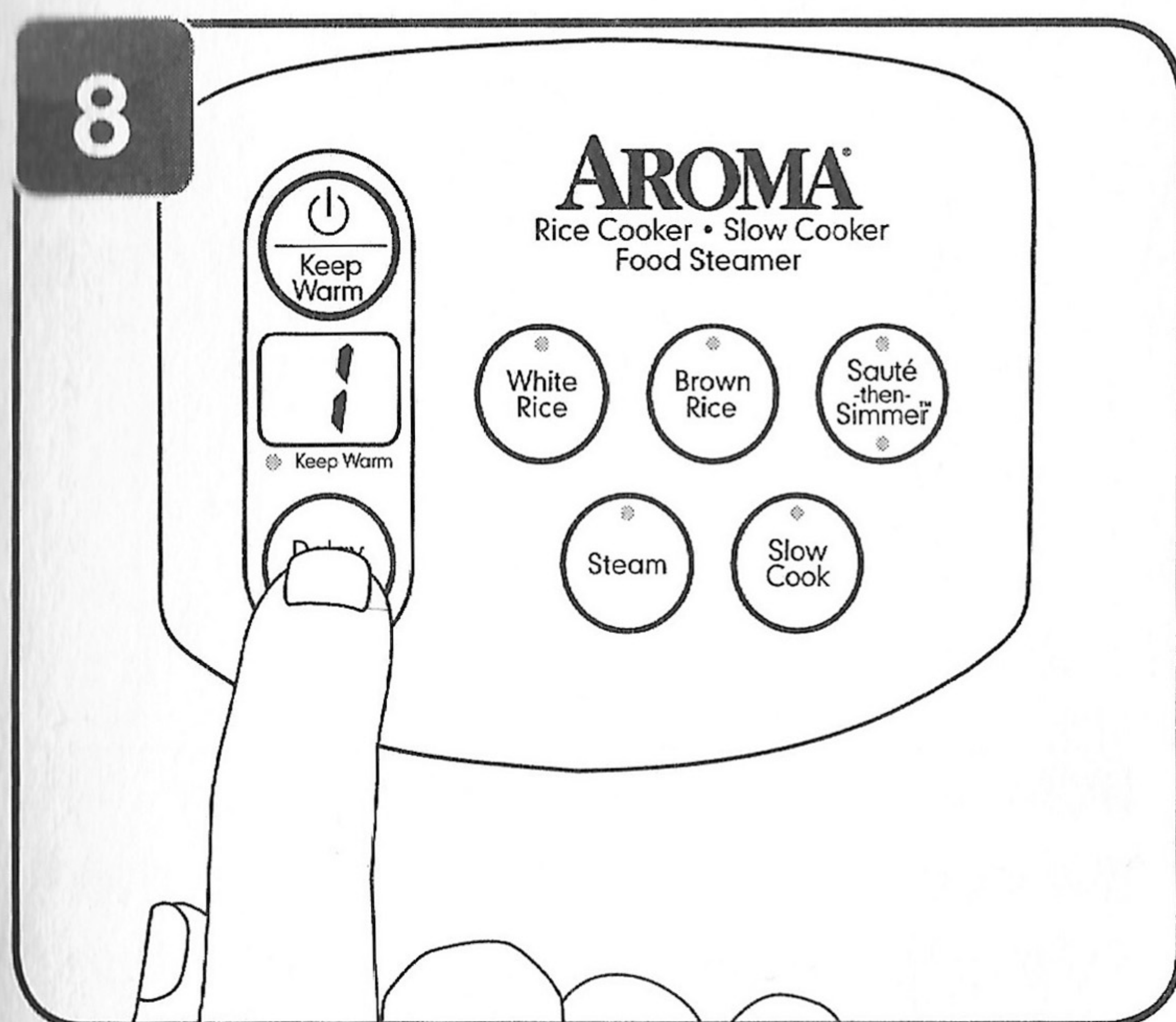
HELPFUL HINTS

- Rinse rice before placing it into the inner cooking pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the Delay Timer. Simply add rice and water in the morning and set the Delay Timer for when rice will be needed that night. See “To Use The Delay Timer” on **page 9** for more details.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see “About Rice” on **page 25**), rice/water measurements may vary.

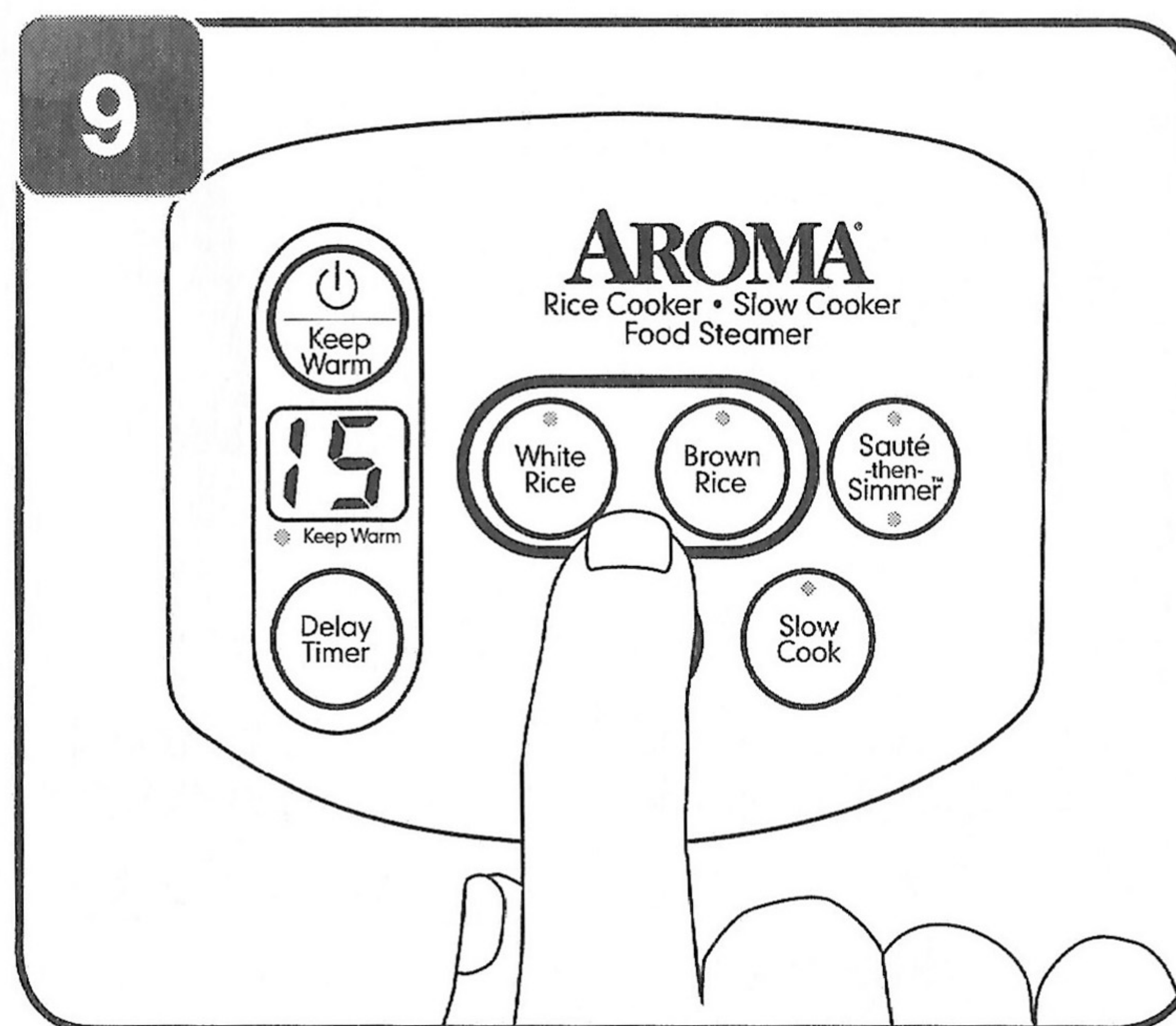


TO USE THE DELAY TIMER

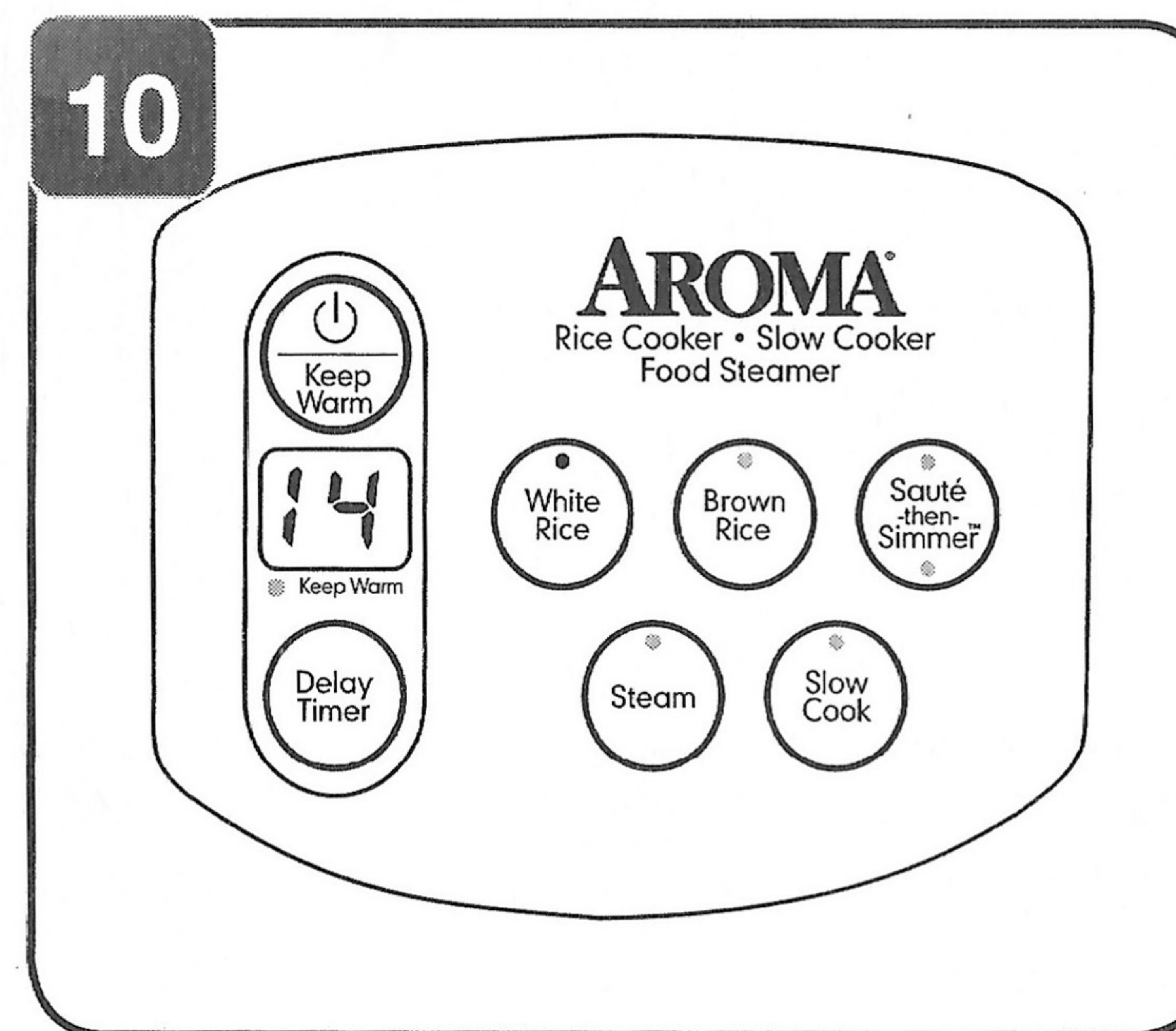
Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" beginning on page 5.



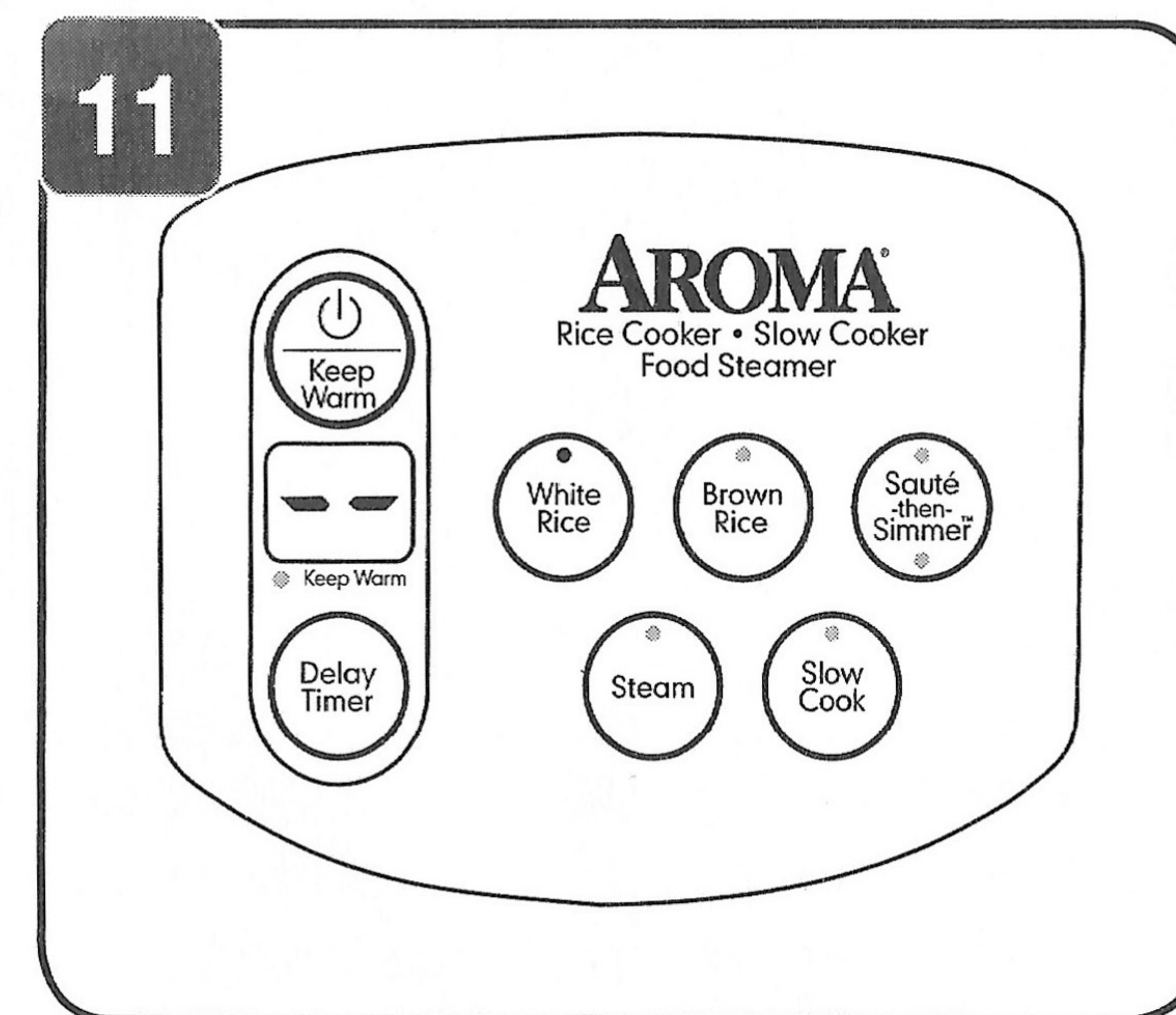
Press the **DELAY TIMER** button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.



Once the needed time is selected, press the **WHITE RICE** or **BROWN RICE** button, depending on the rice being cooked.



The digital display will countdown from the time selected.



Once rice begins cooking, the cooking indicator light will illuminate.



NOTE

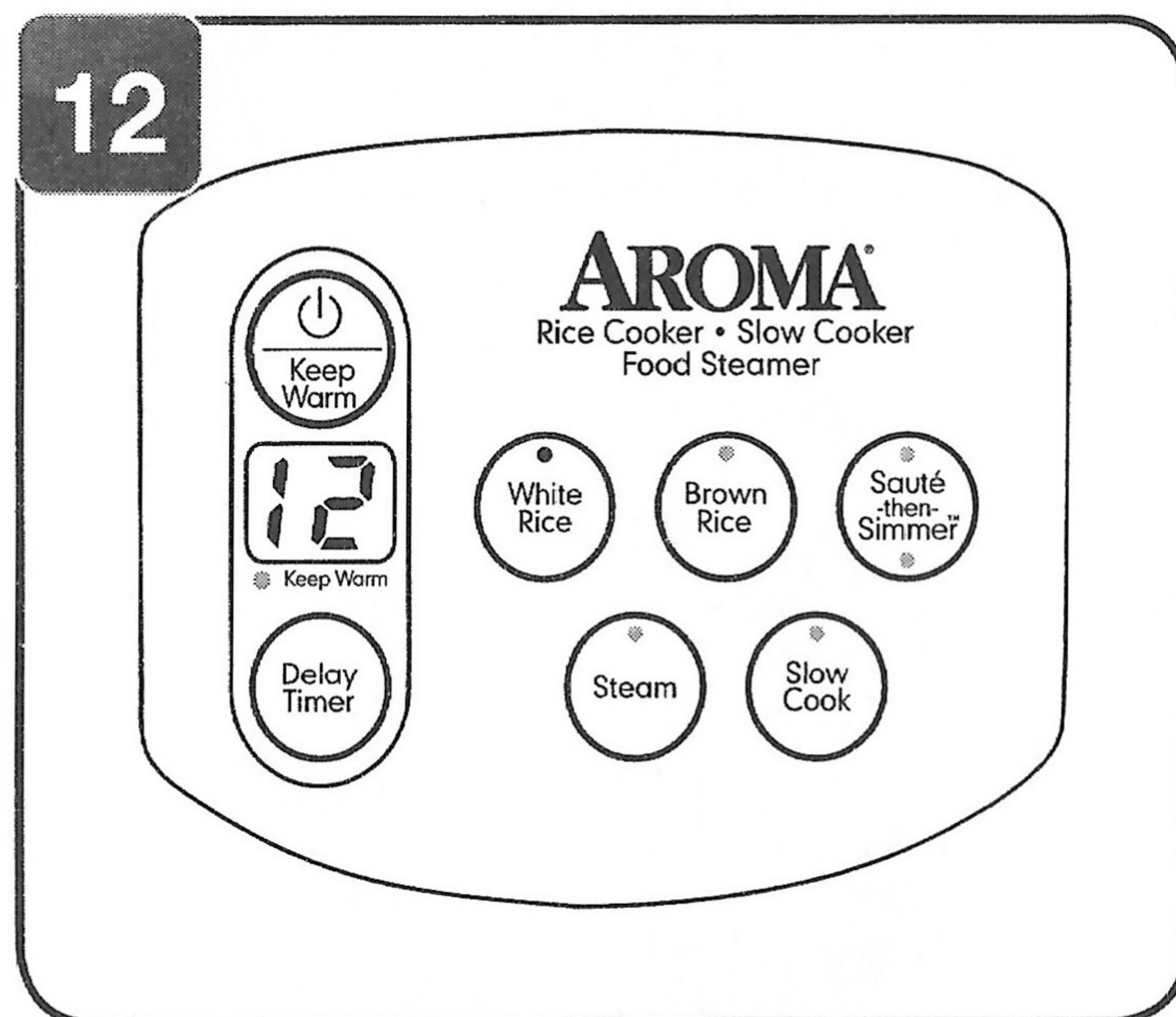
- Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.



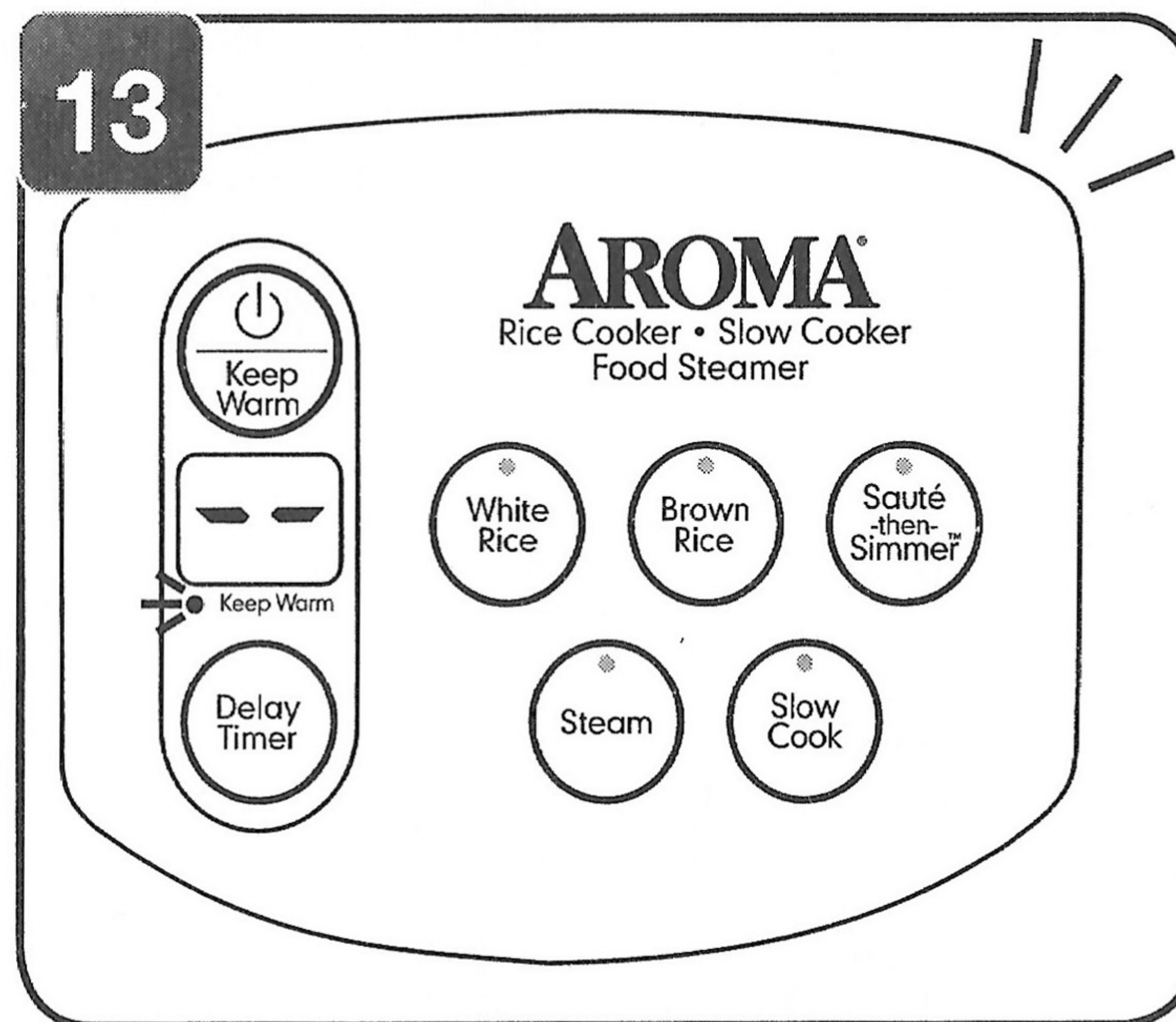
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)



The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.



For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button twice and unplug the power cord.

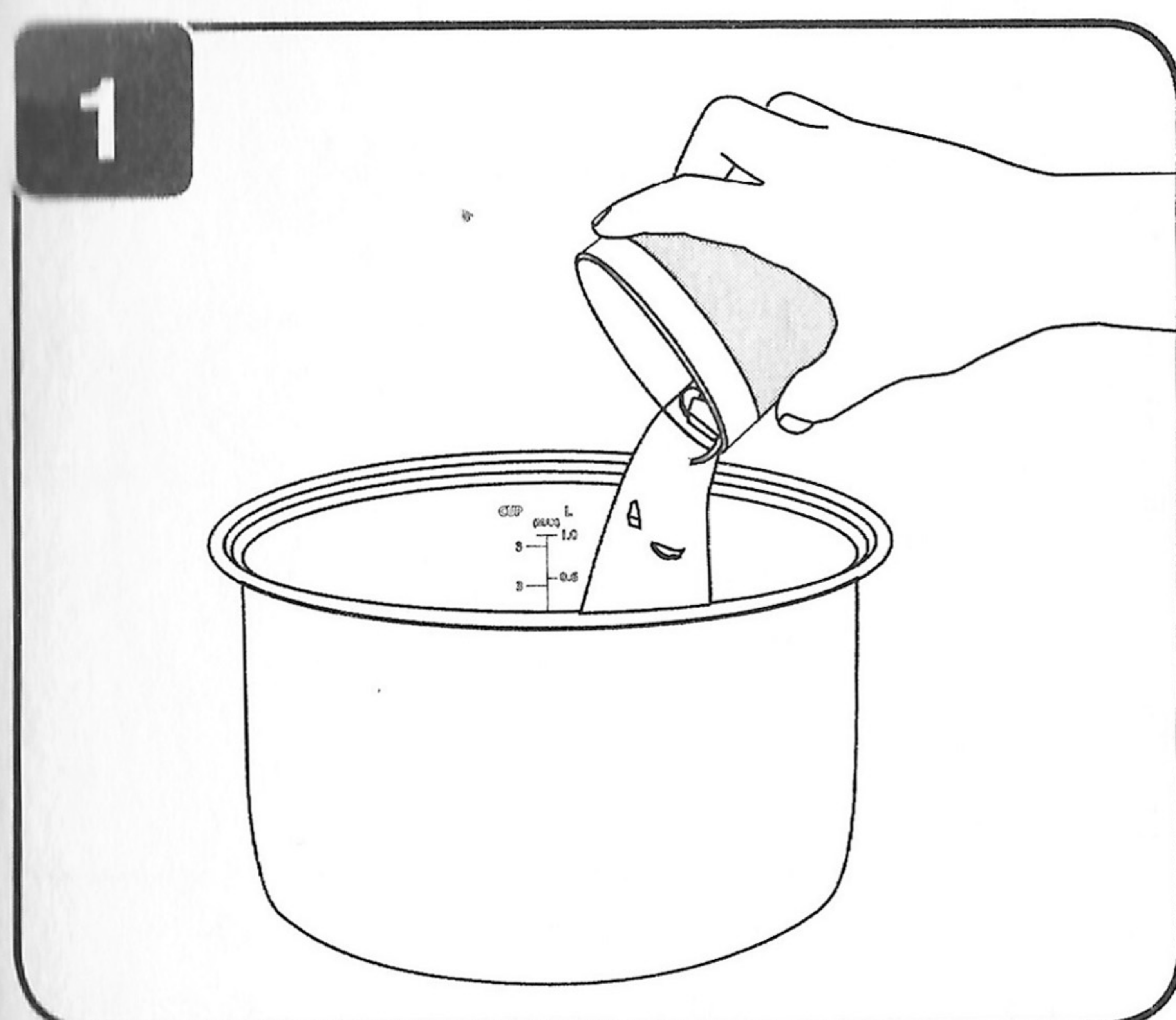


NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.



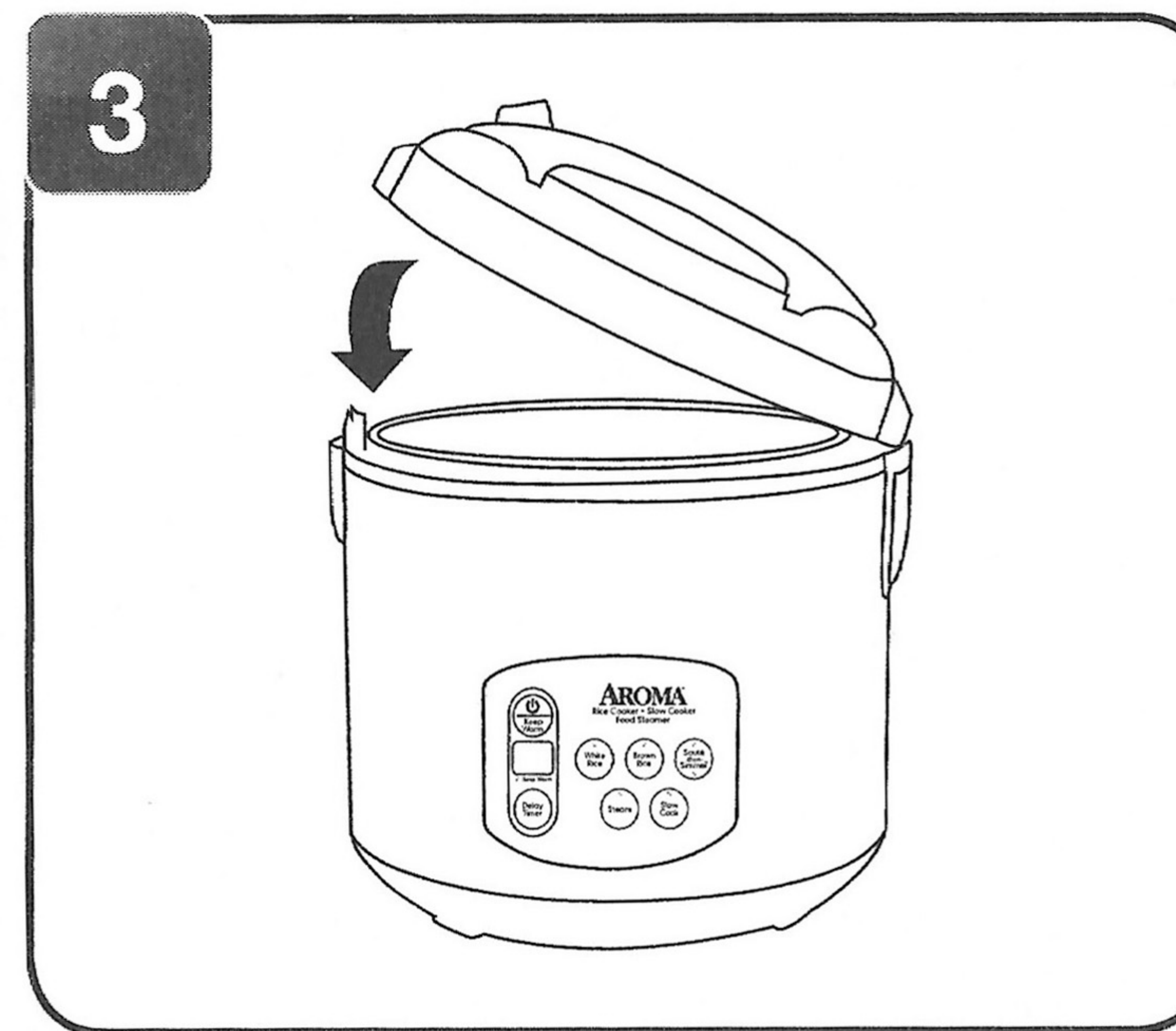
TO SLOW COOK



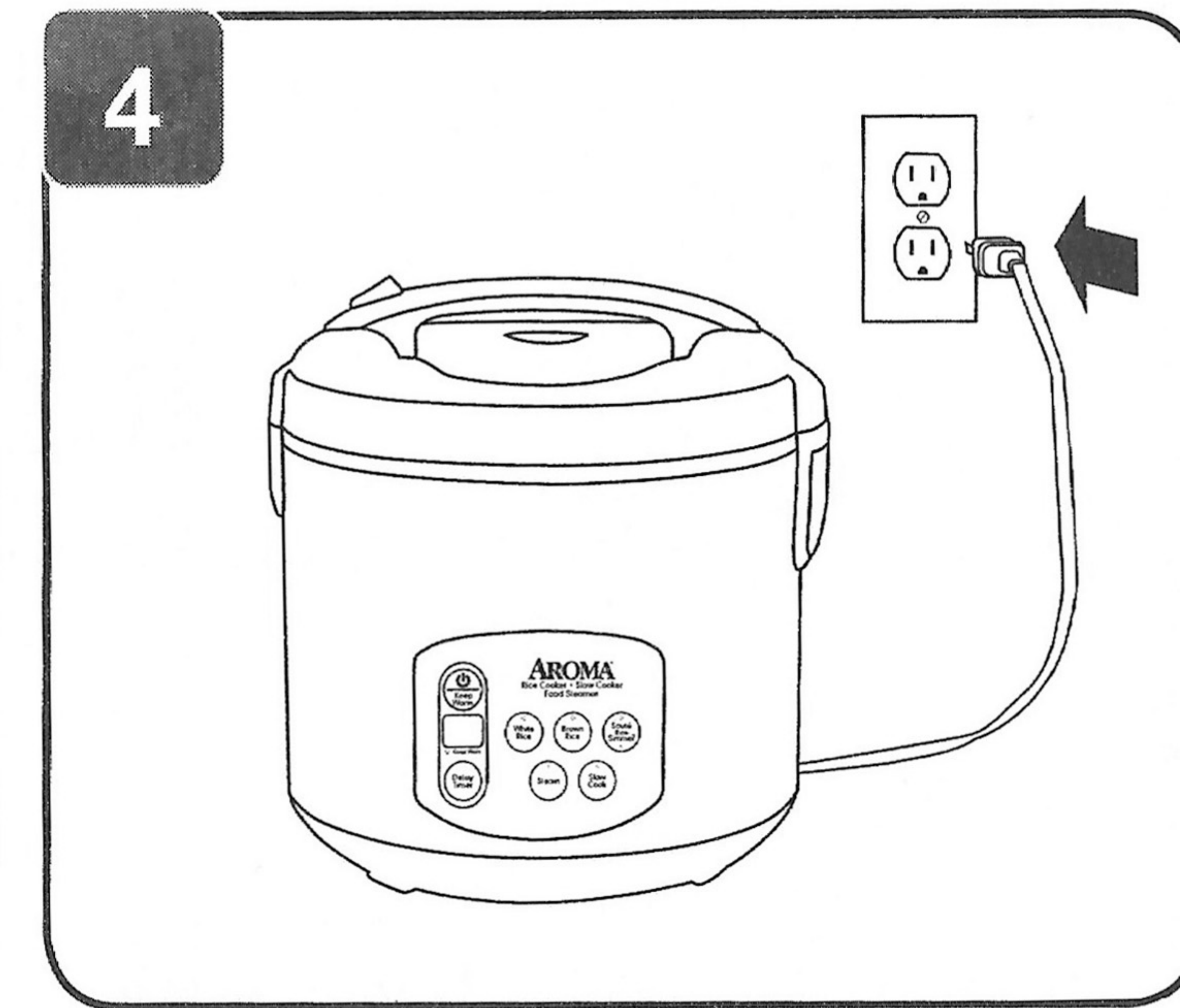
1 Add food to be slow cooked to the inner cooking pot.



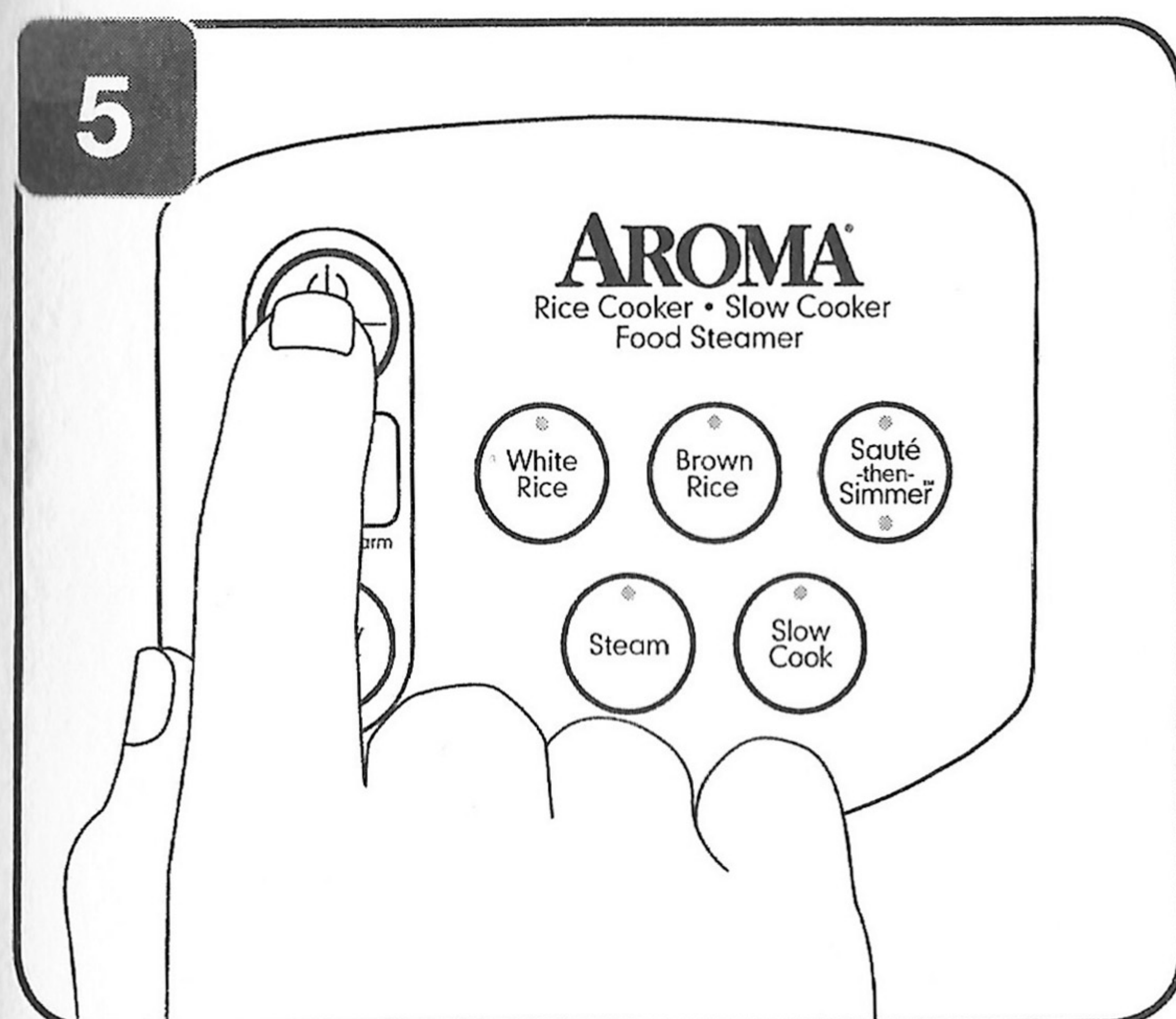
2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



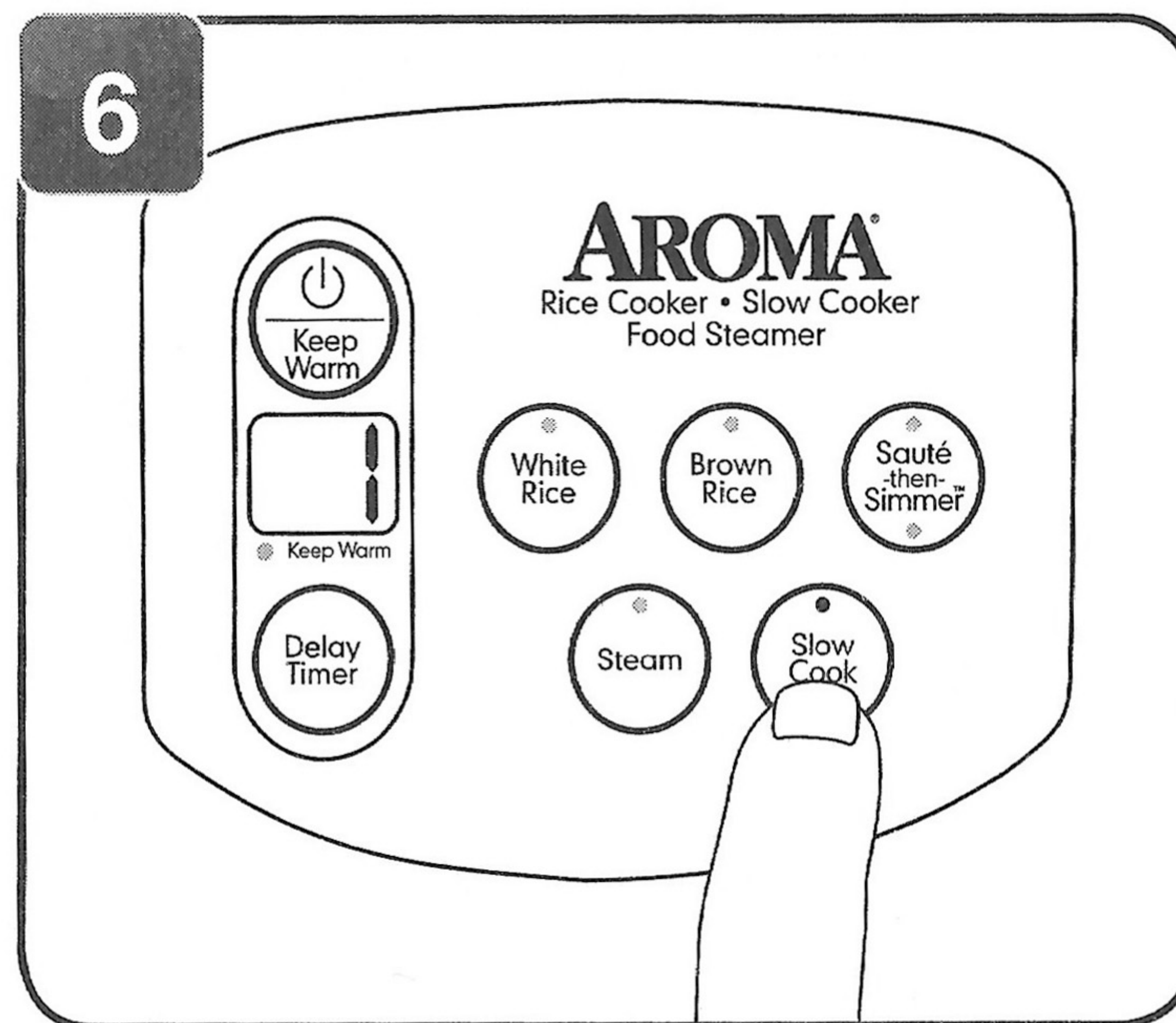
3 Close the lid securely.



4 Plug the power cord into an available outlet.



5 Press the **POWER/KEEP WARM** button to turn the rice cooker on.

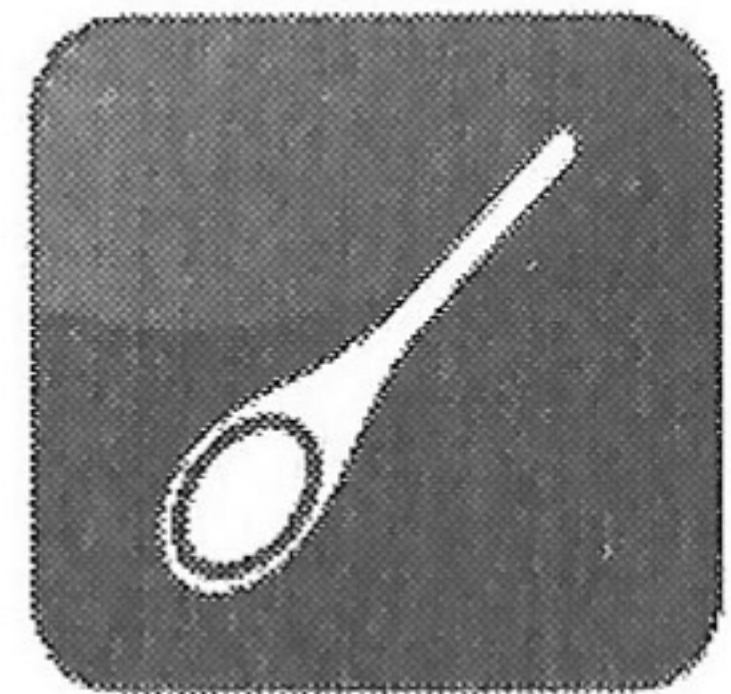


6 Press the **SLOW COOK** button. The digital display will show a flashing 1 to represent one hour of slow cook time.



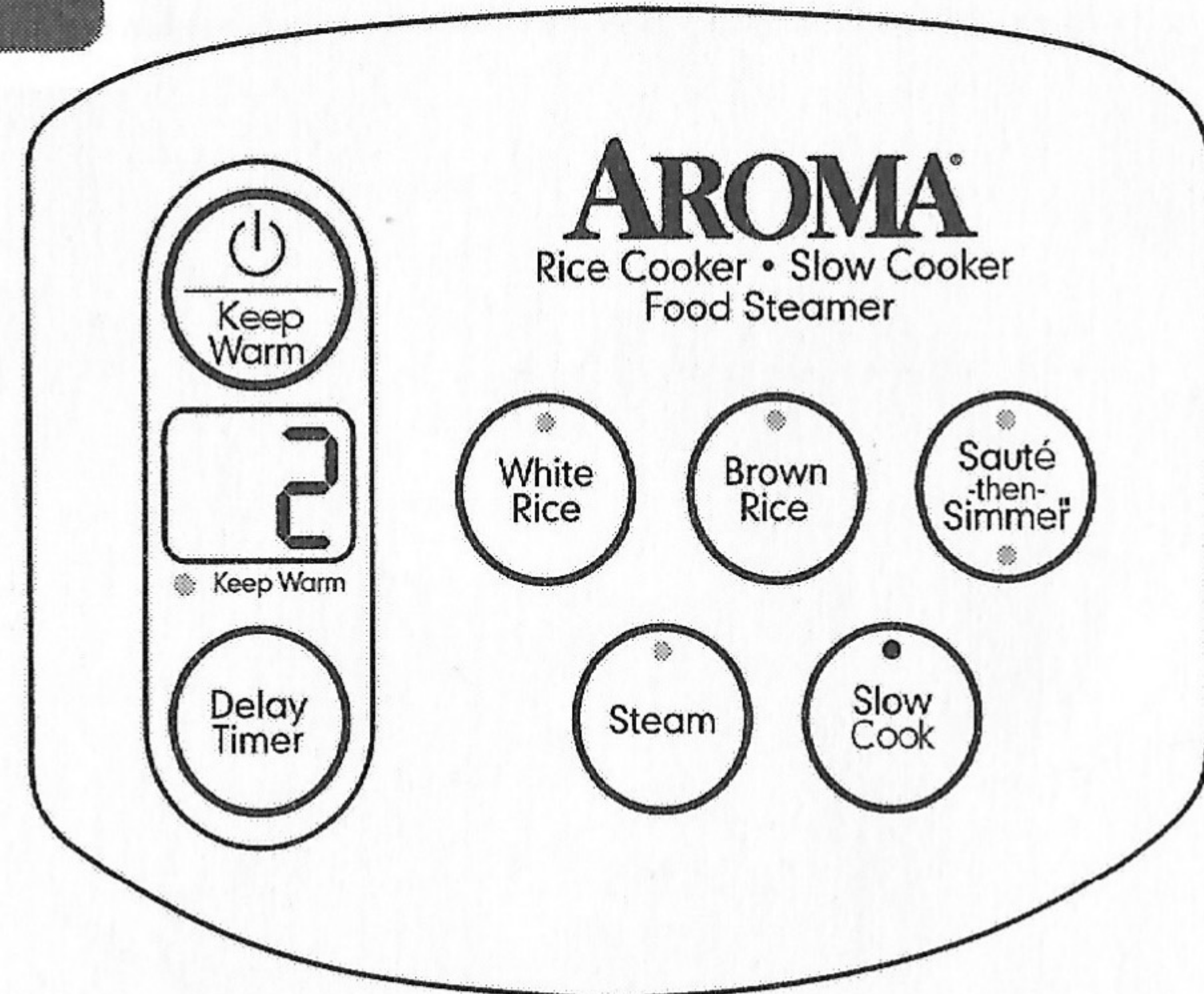
NOTE

- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.
- If recipe calls for ingredients to be seared or browned use Sauté-Then-Simmer™ to sear meat then switch to Slow Cook to finish cooking.



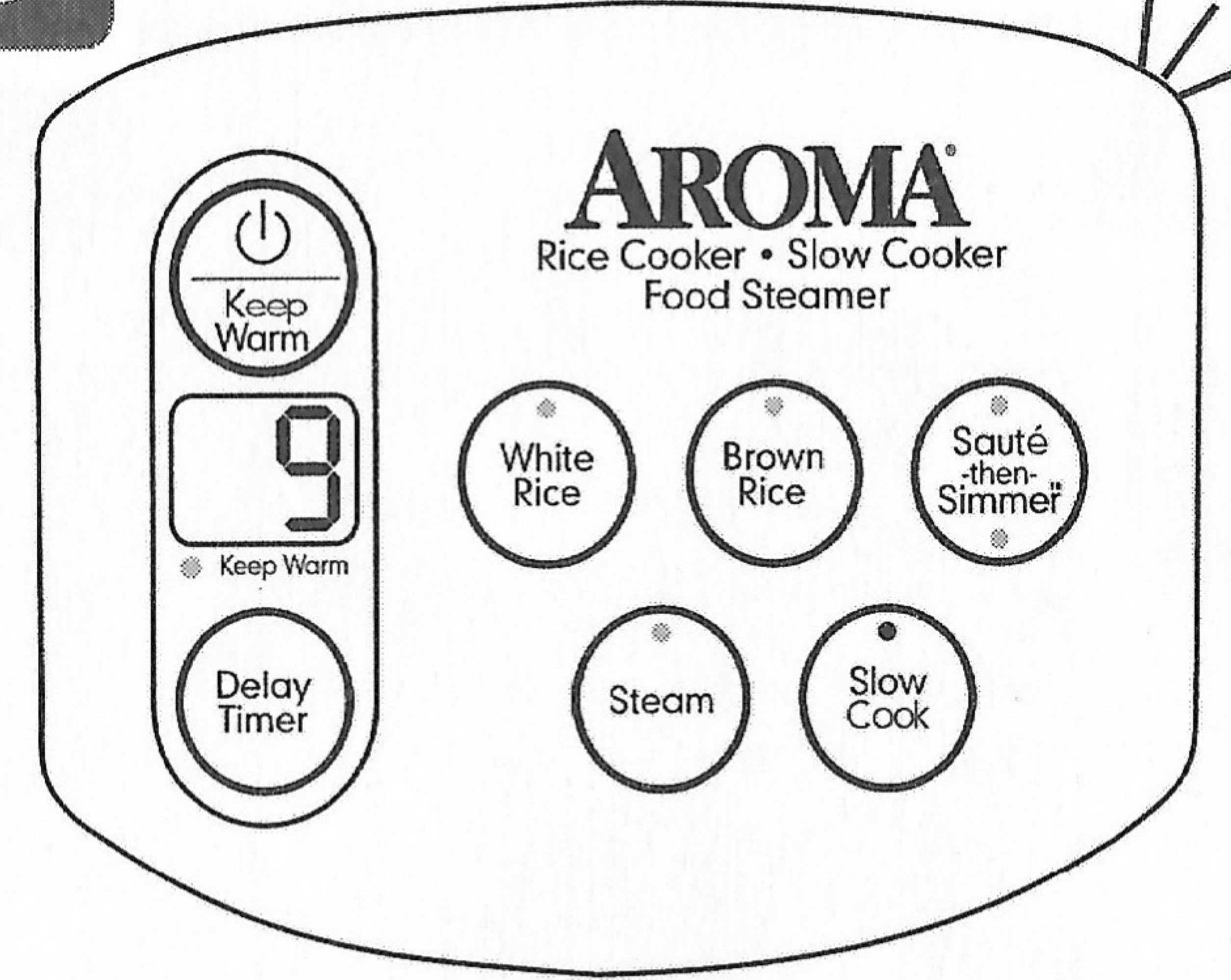
TO SLOW COOK (CONT.)

7



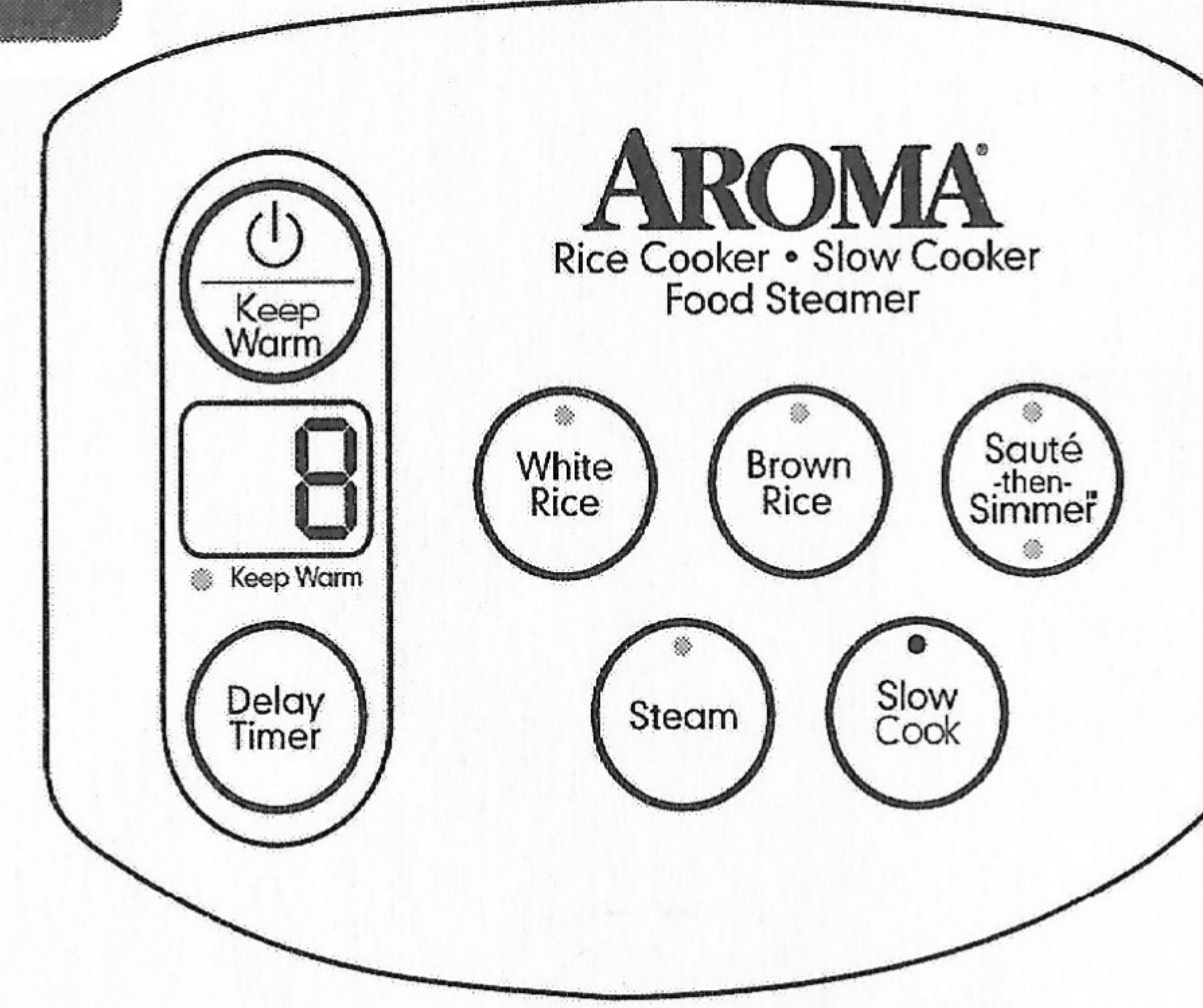
Each press of the **SLOW COOK** button will increase the slow cook time by one hour, up to 10 hours. After 10 hours, it will cycle back to two hours.

8



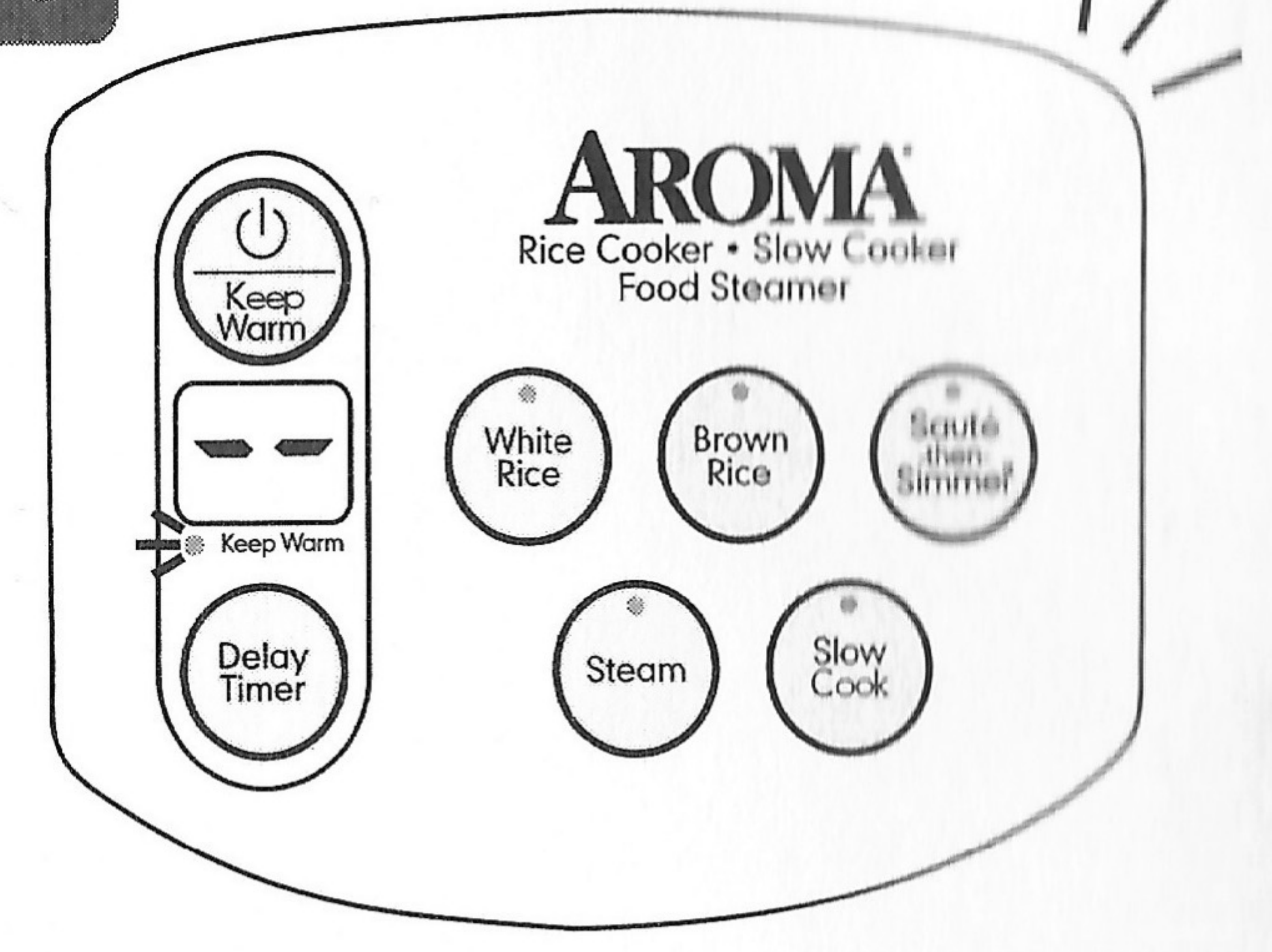
Once the needed cooking time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate it has set.

9



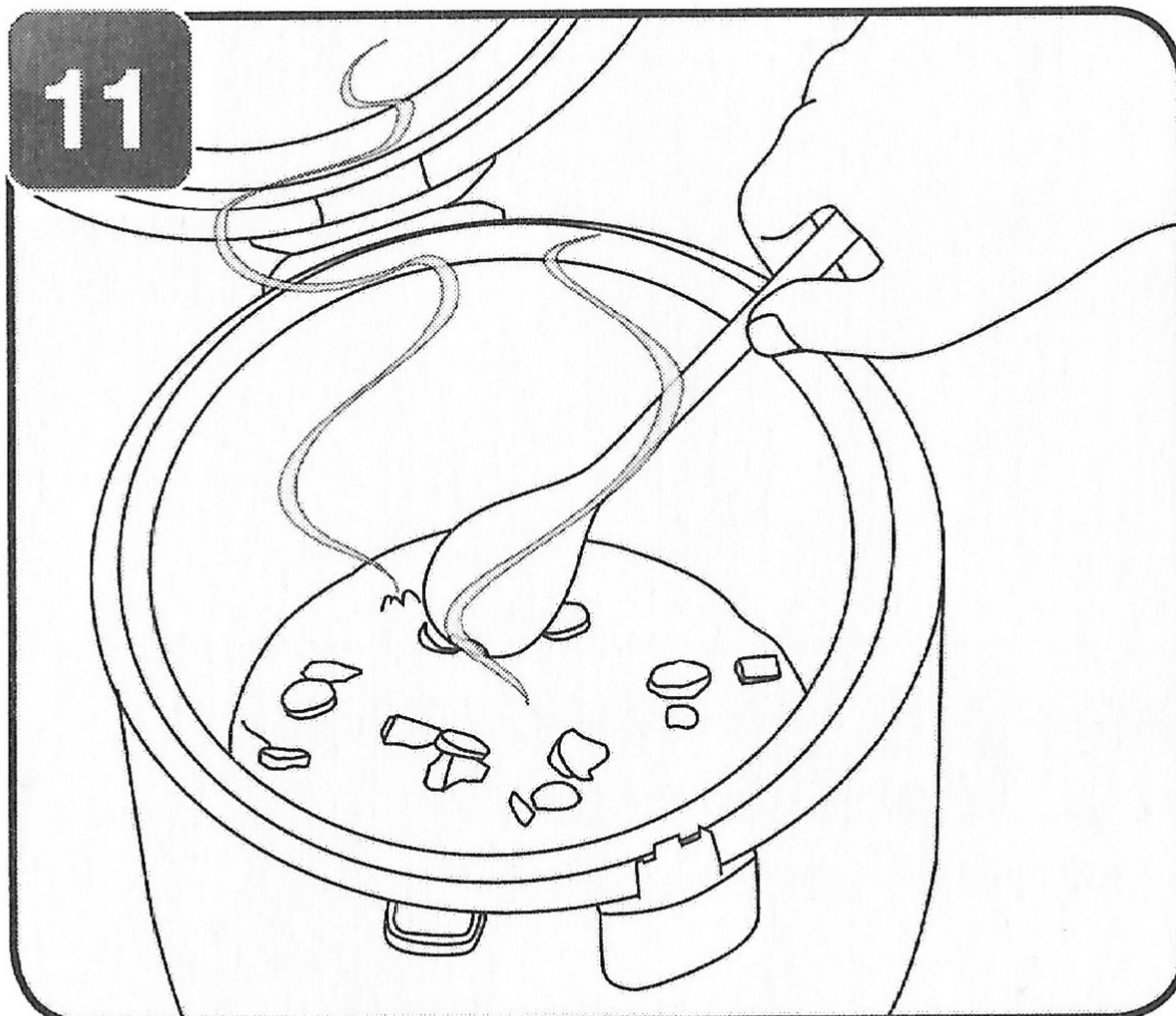
The rice cooker will begin to slow cook. The digital display will countdown in one hour increments from the selected time.

10



Once food is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.

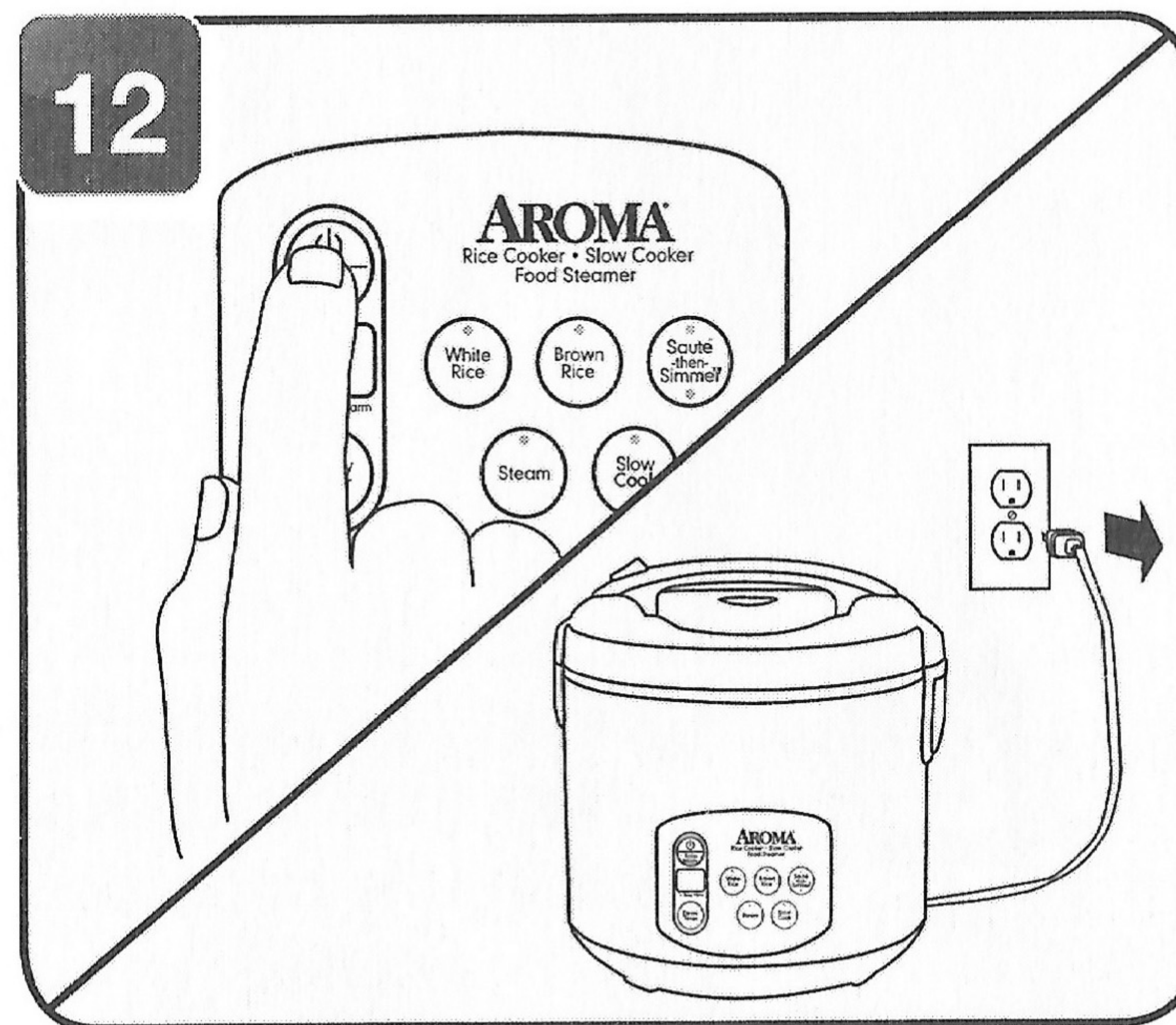
11



Open the lid to check food for doneness. If fully cooked, remove food for serving.

12

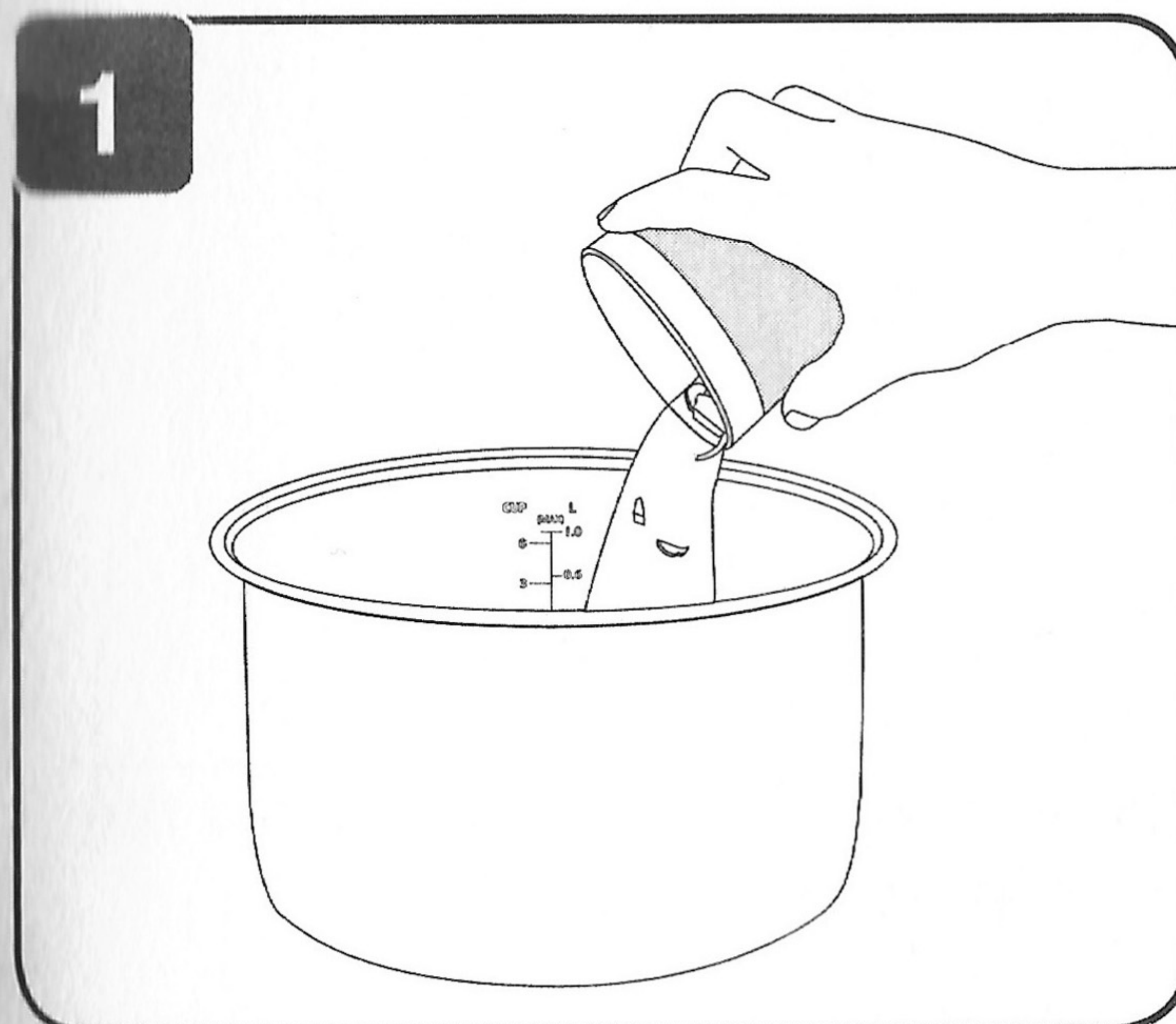
12



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button and unplug the power cord.



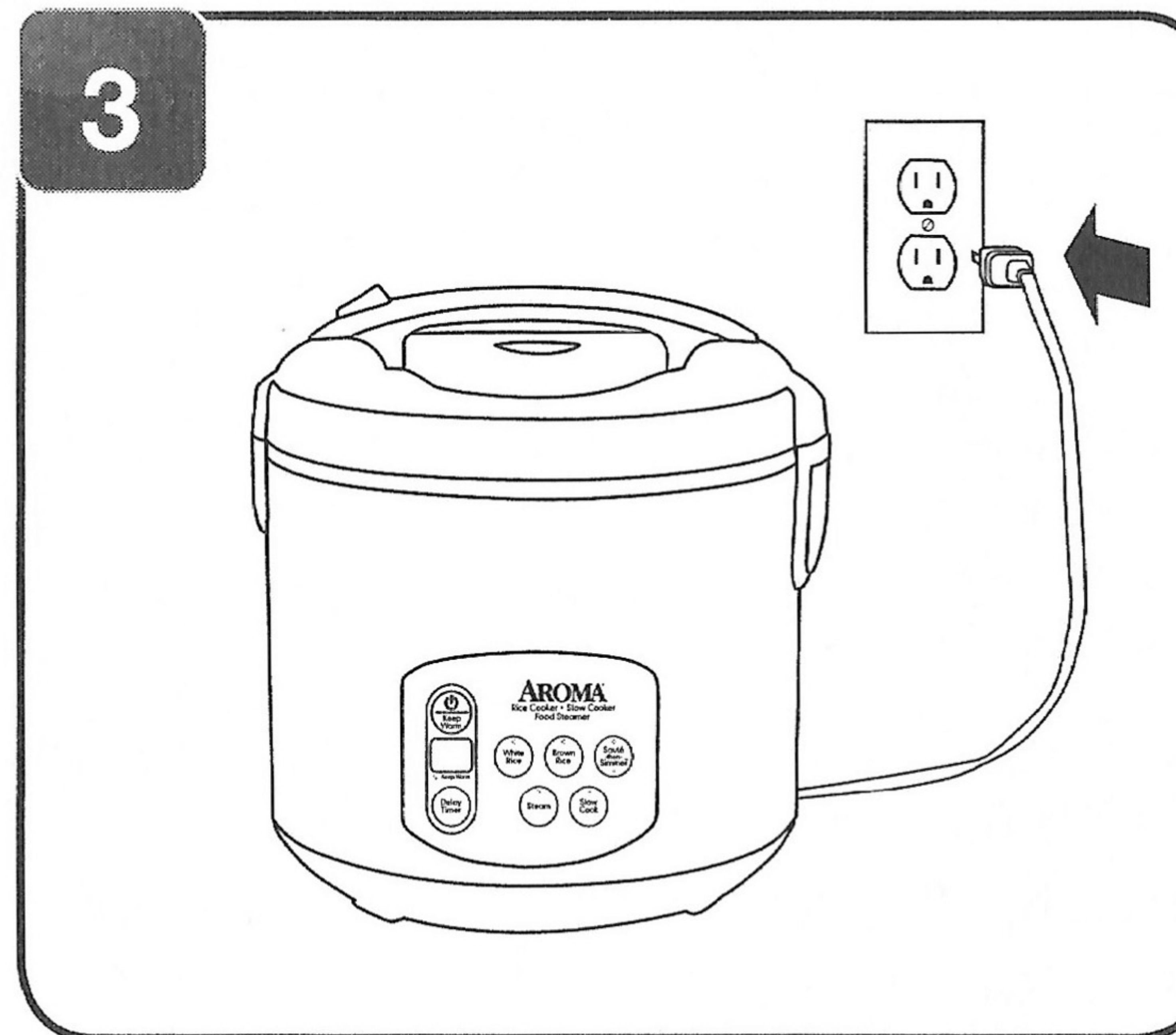
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™



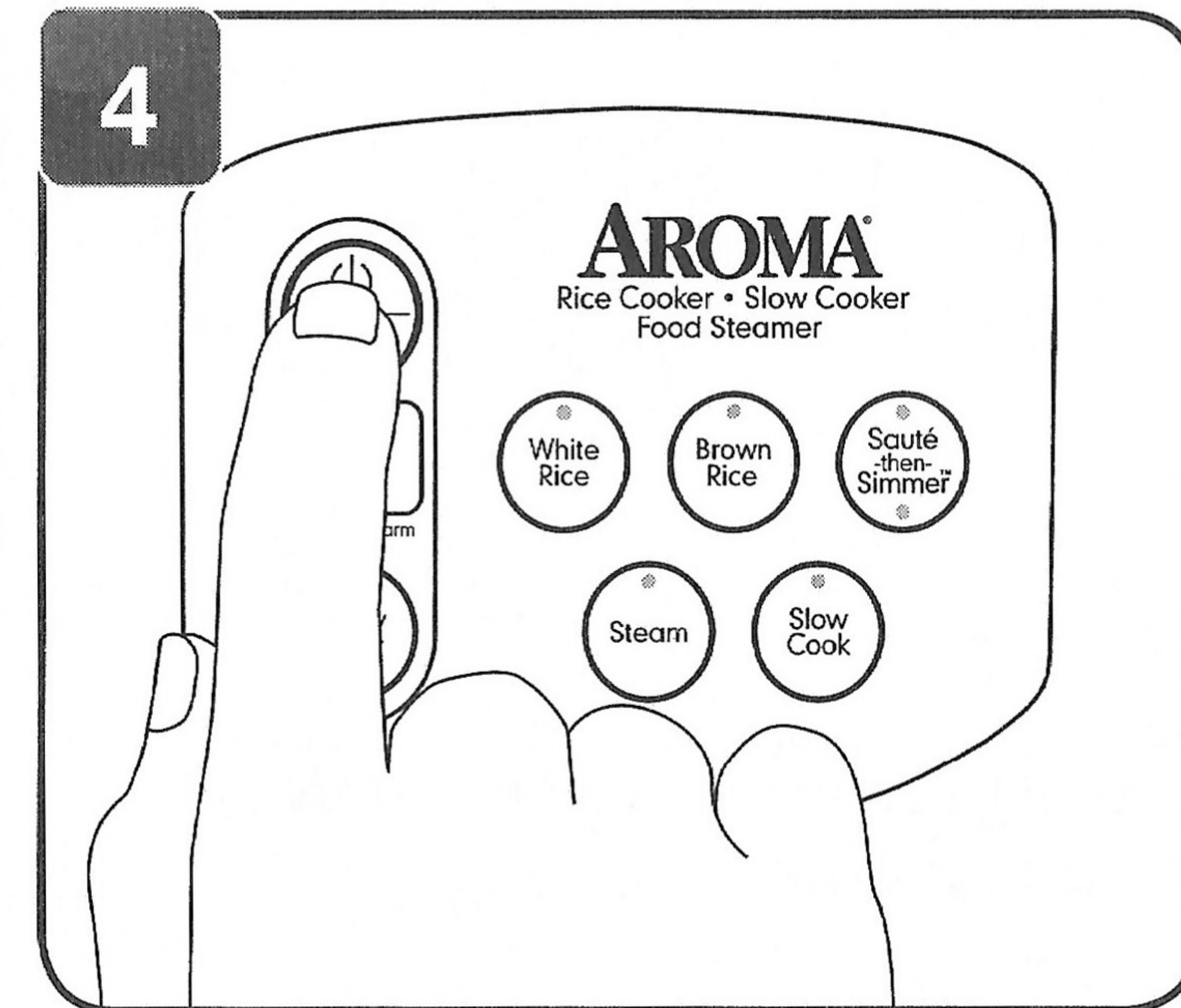
1 Add ingredients to be sautéed/browned to the inner cooking pot.



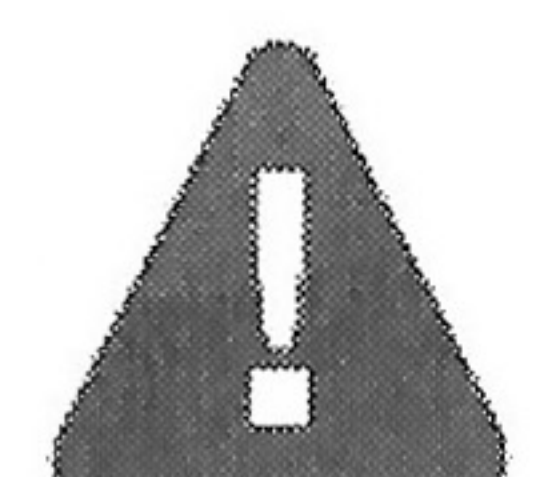
2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



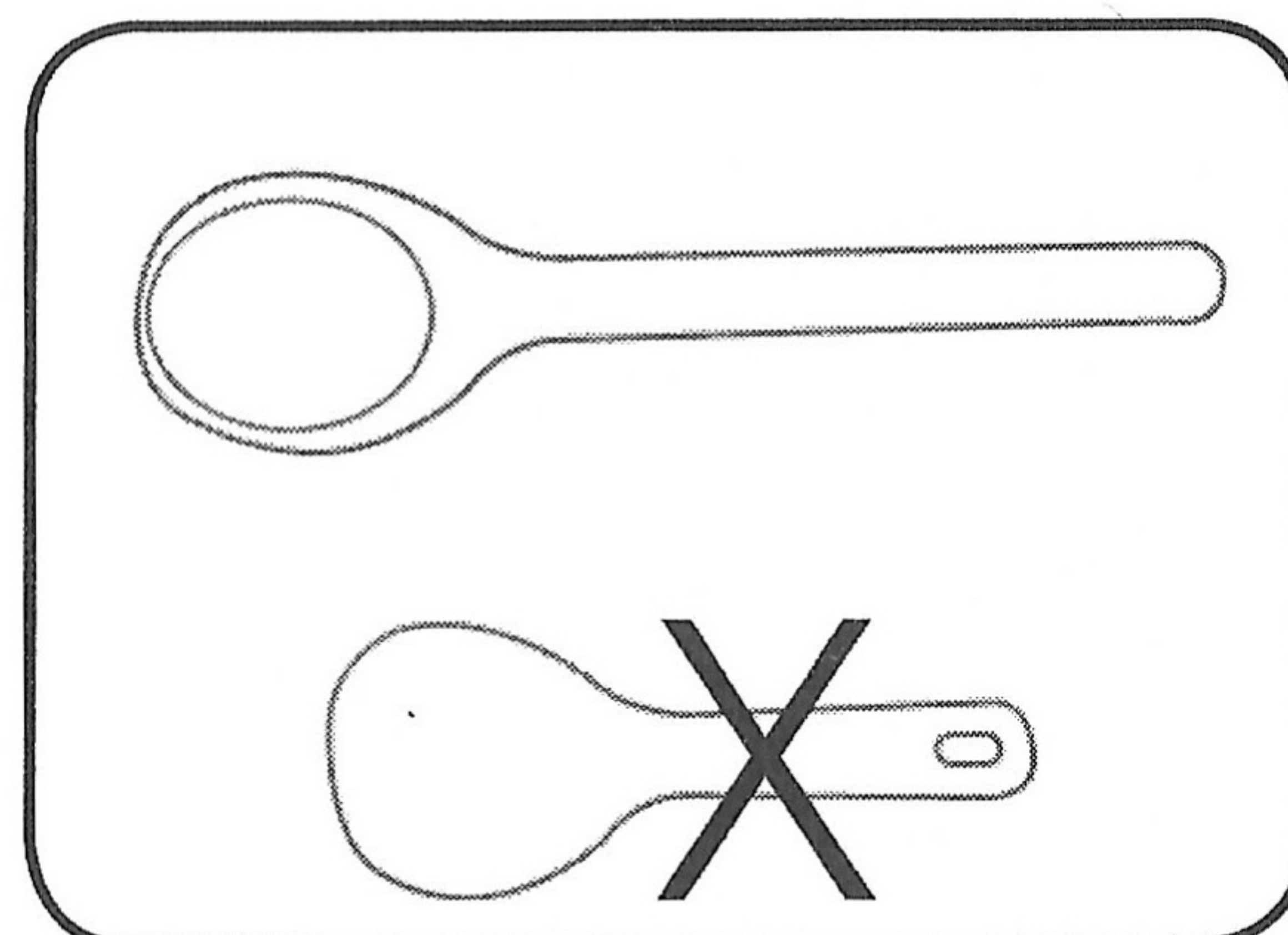
3 Plug the power cord into an available outlet.



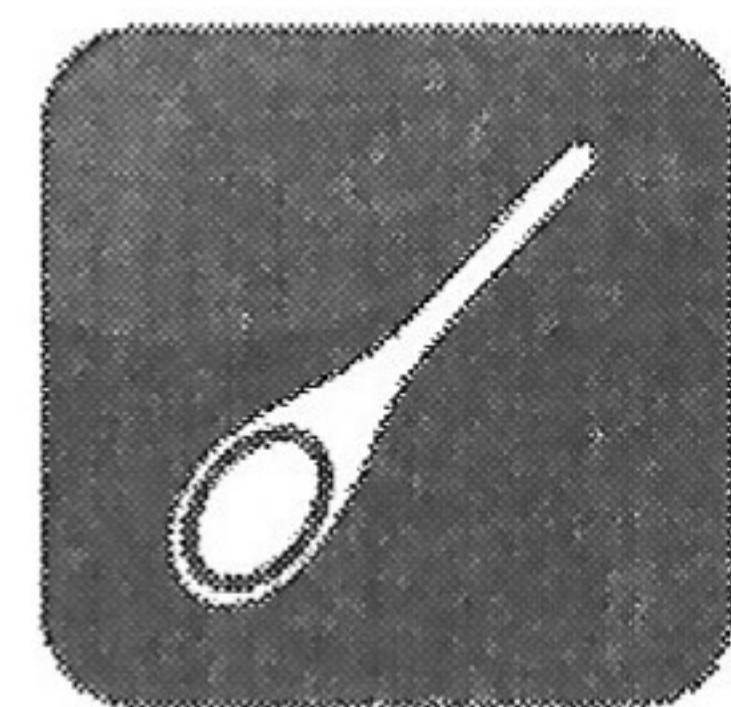
4 Press the **POWER/KEEP WARM** button to turn on the rice cooker.



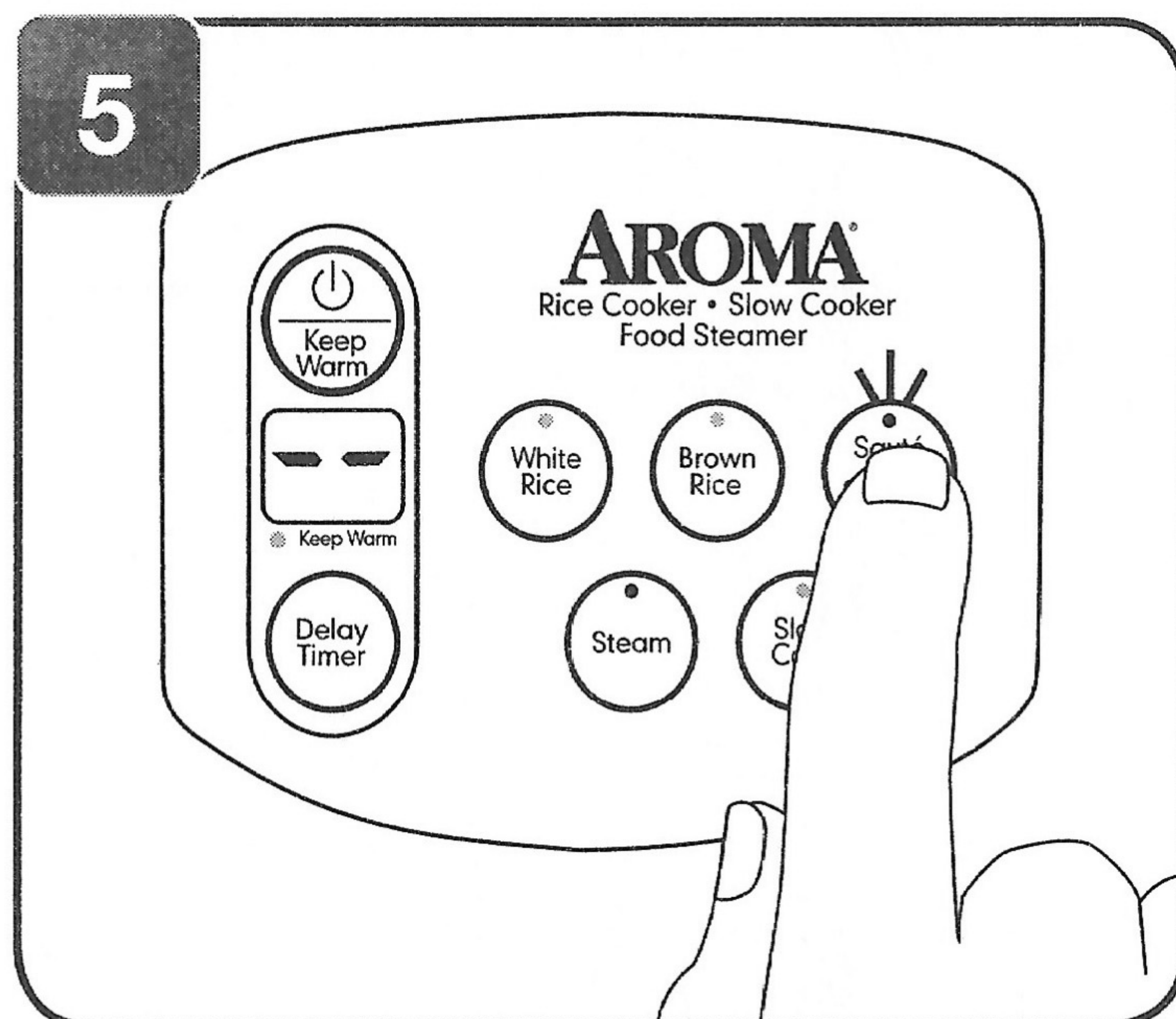
CAUTION



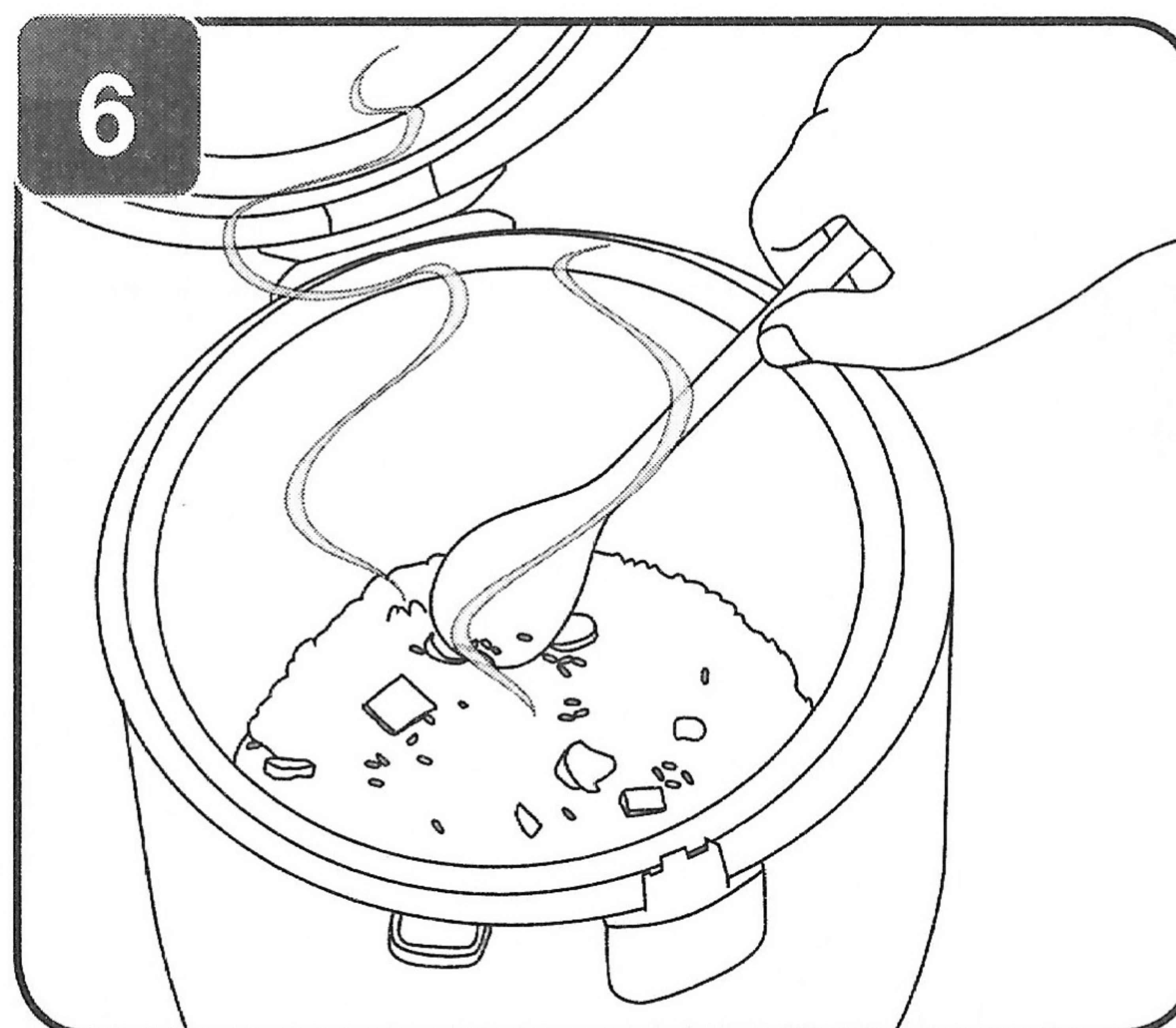
- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.



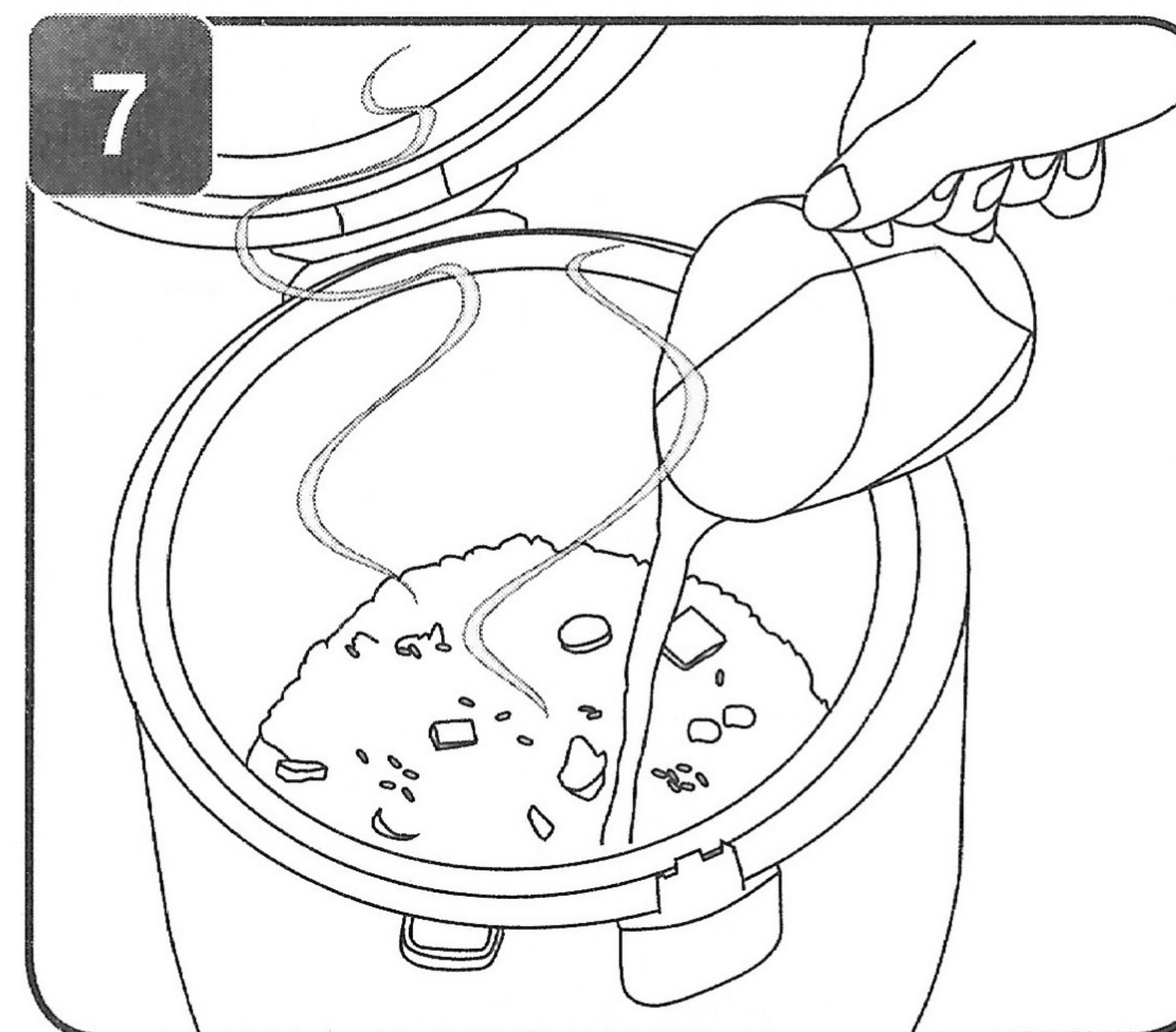
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



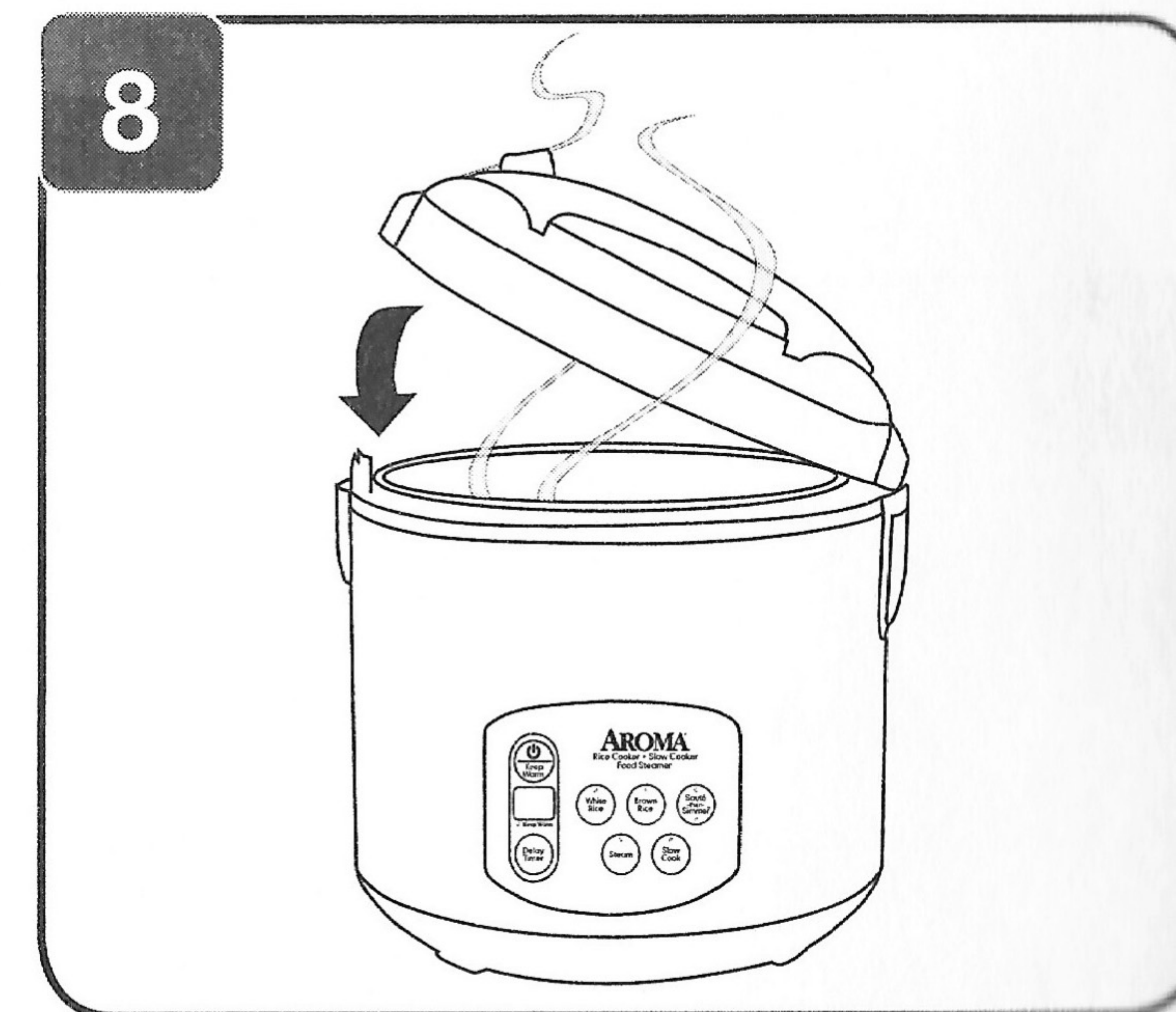
Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button to begin sautéing.



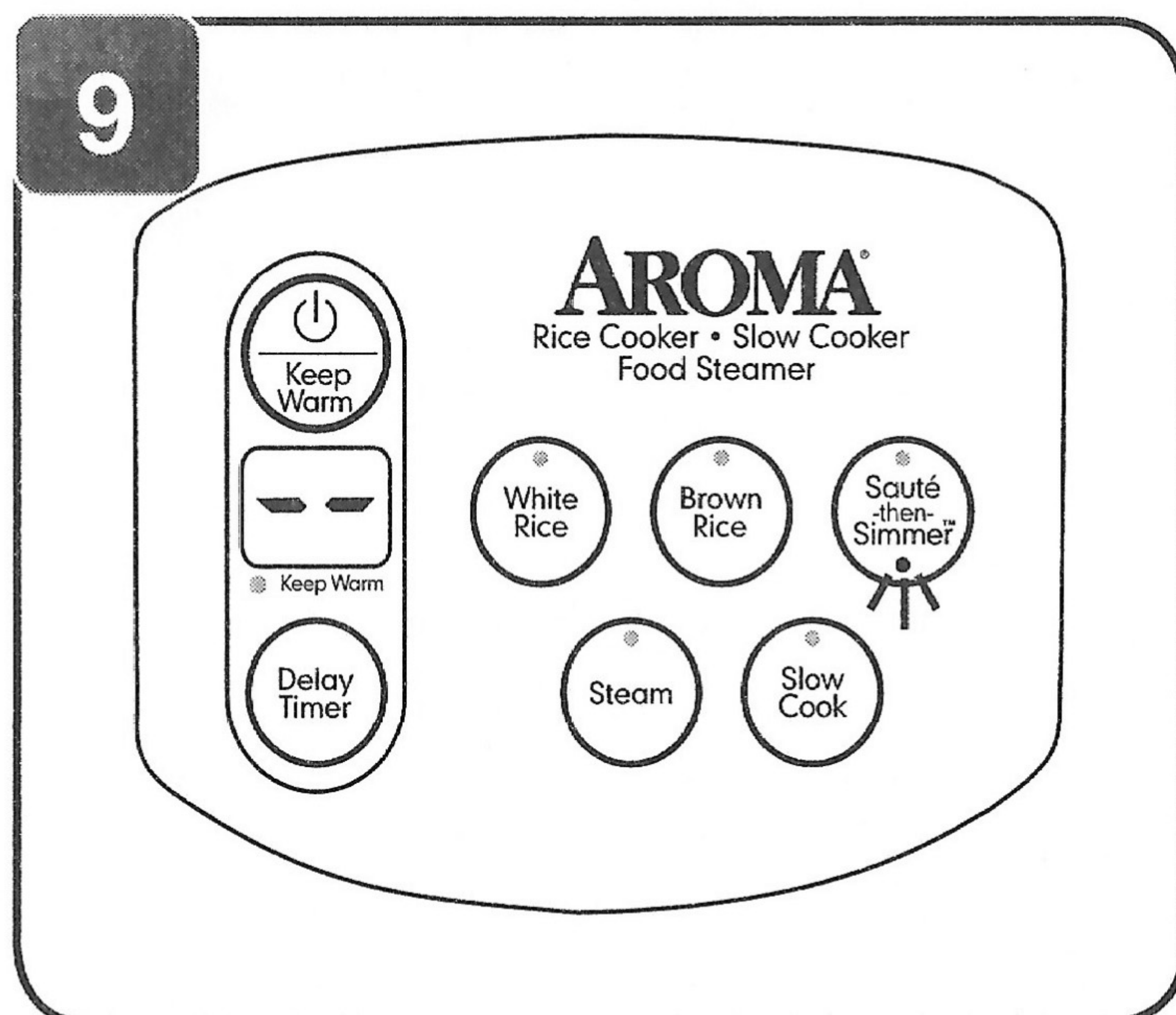
Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.



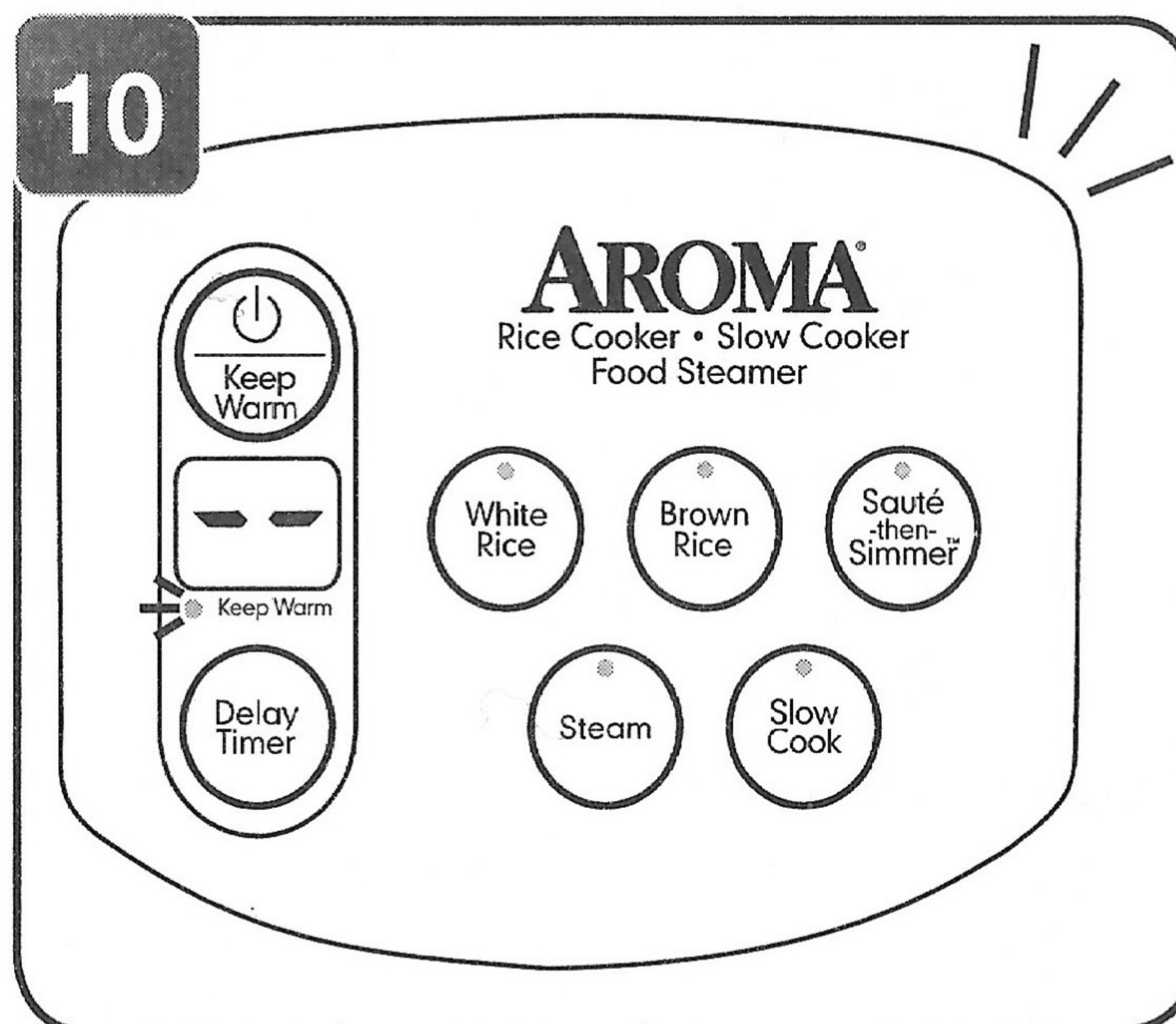
Add other called for ingredients and liquid to the inner cooking pot.



Close the lid securely and allow the rice cooker to cook.



After a few minutes, the rice cooker will automatically switch to its Simmer mode.



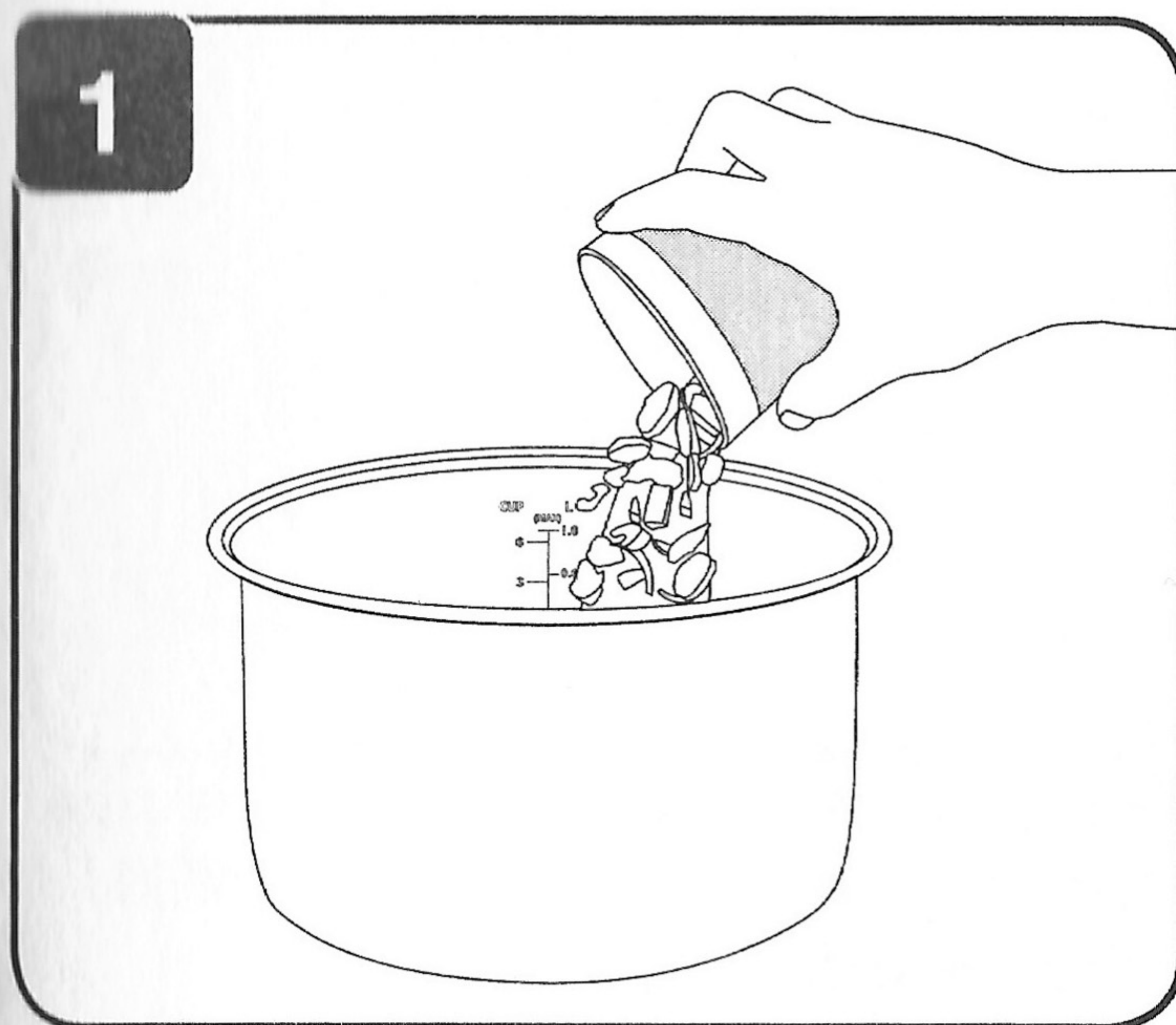
Once the meal has cooked, the rice cooker will beep and automatically switch over to Keep-Warm.



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button twice and unplug the power cord.



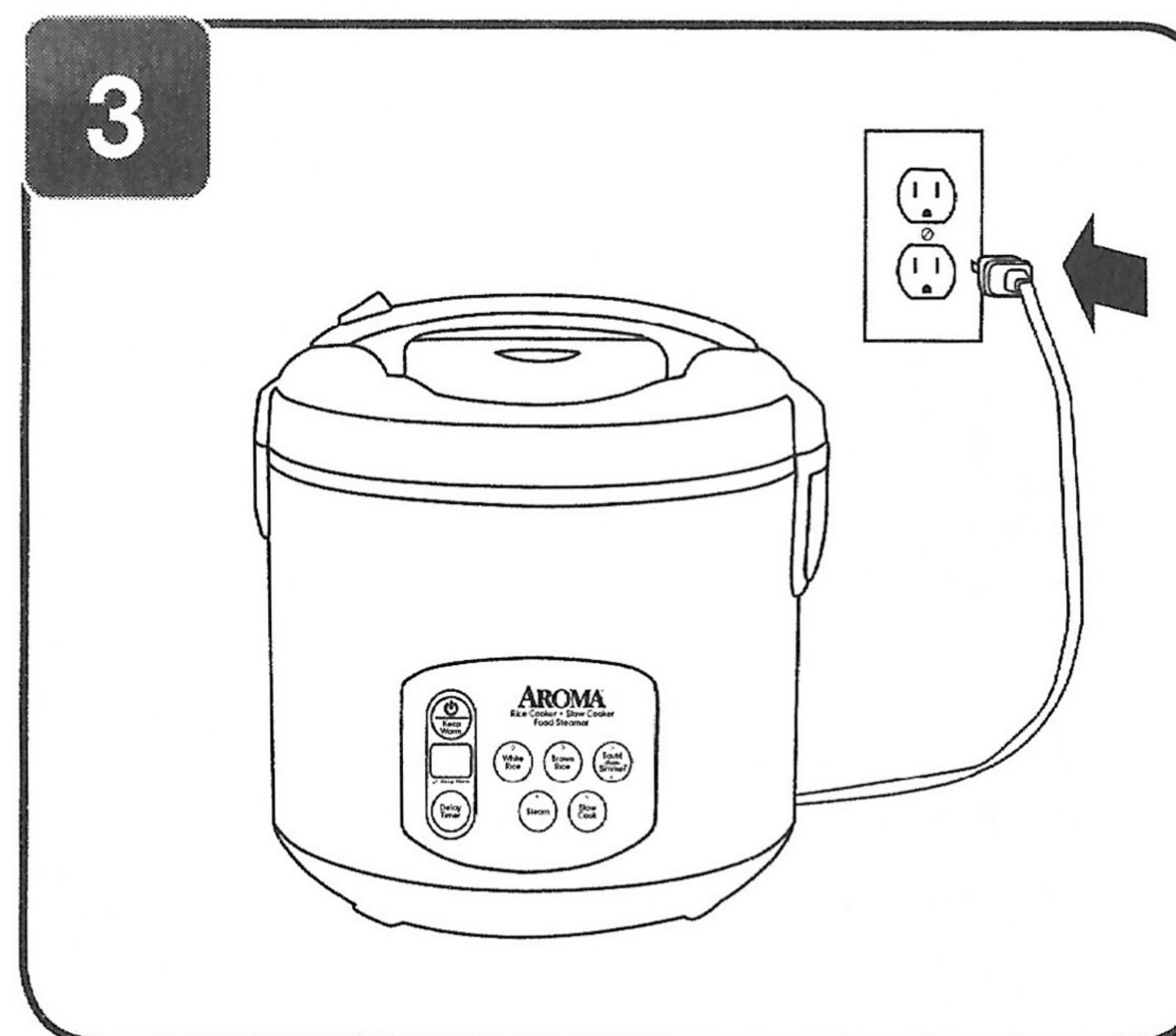
TO SAUTÉ ONLY



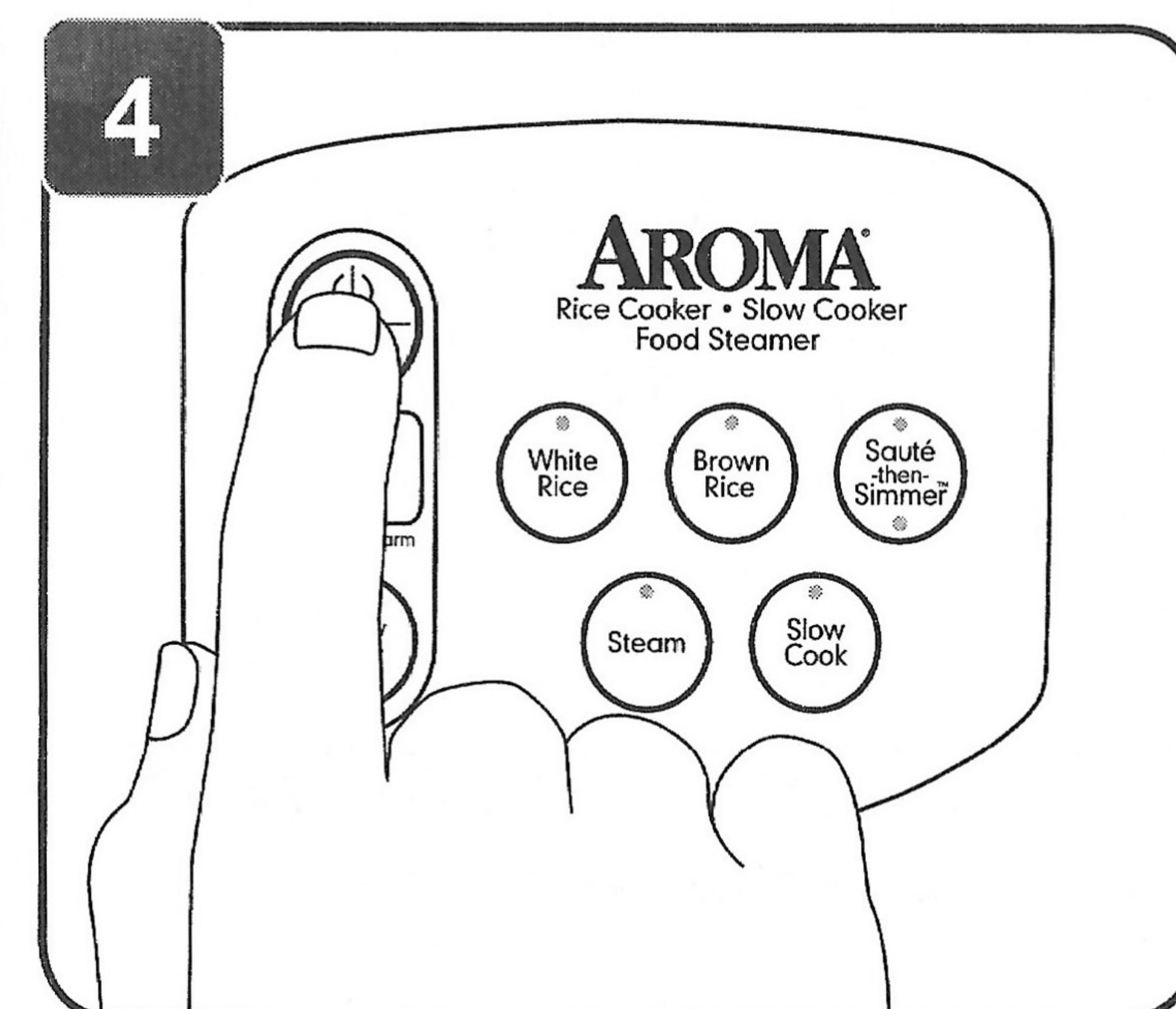
1 Add ingredients to be sautéed/ browned to the inner cooking pot.



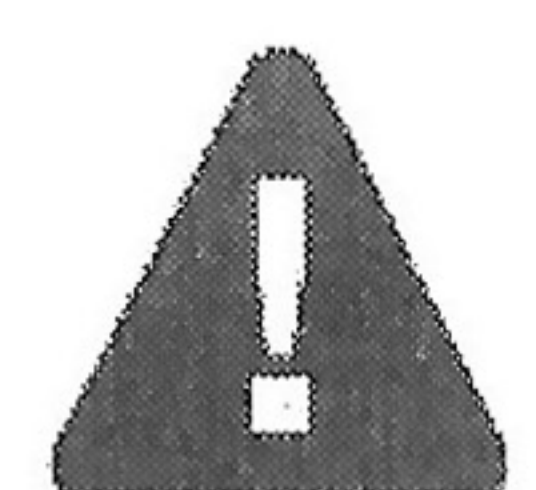
2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



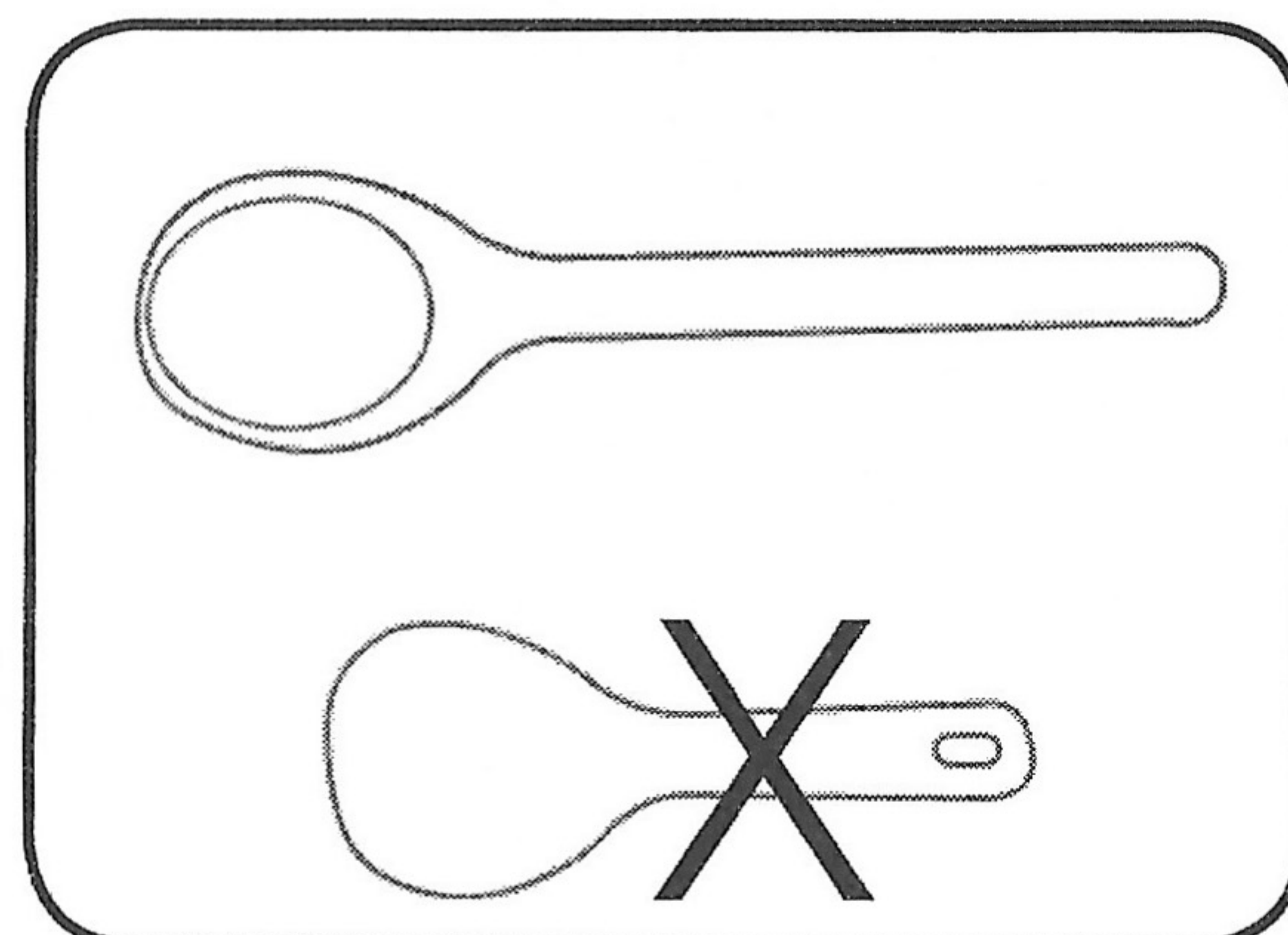
3 Plug the power cord into an available outlet.



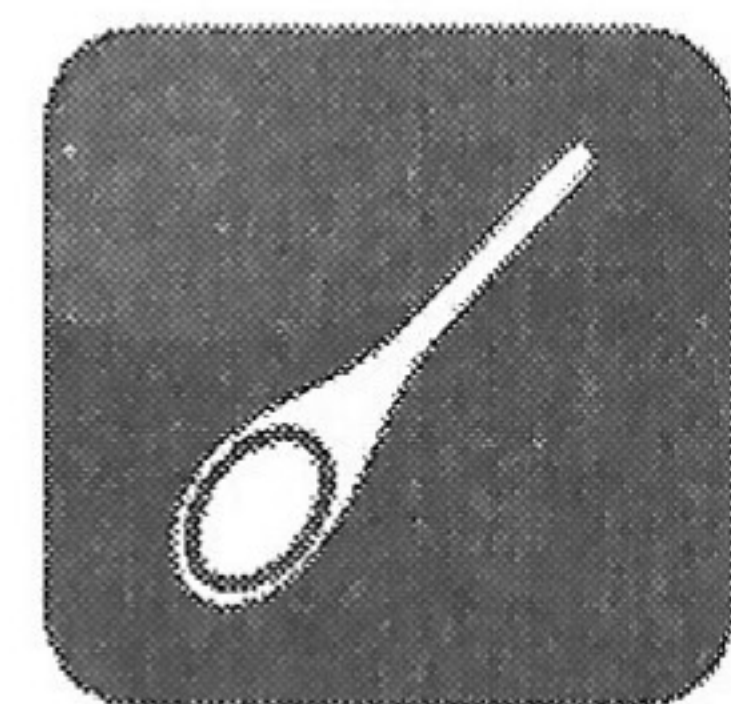
4 Press the **POWER/KEEP WARM** button to turn on the rice cooker.



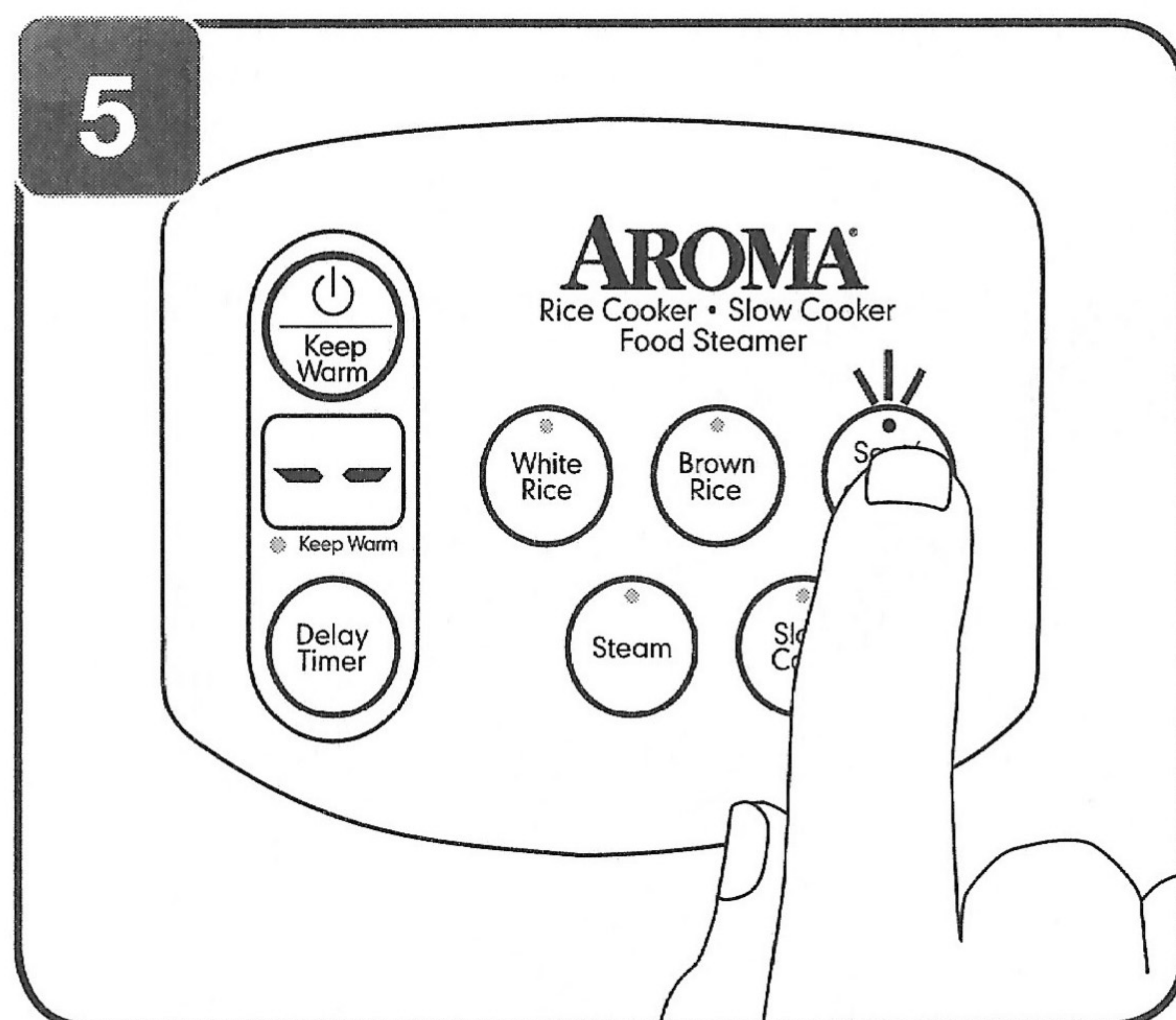
CAUTION



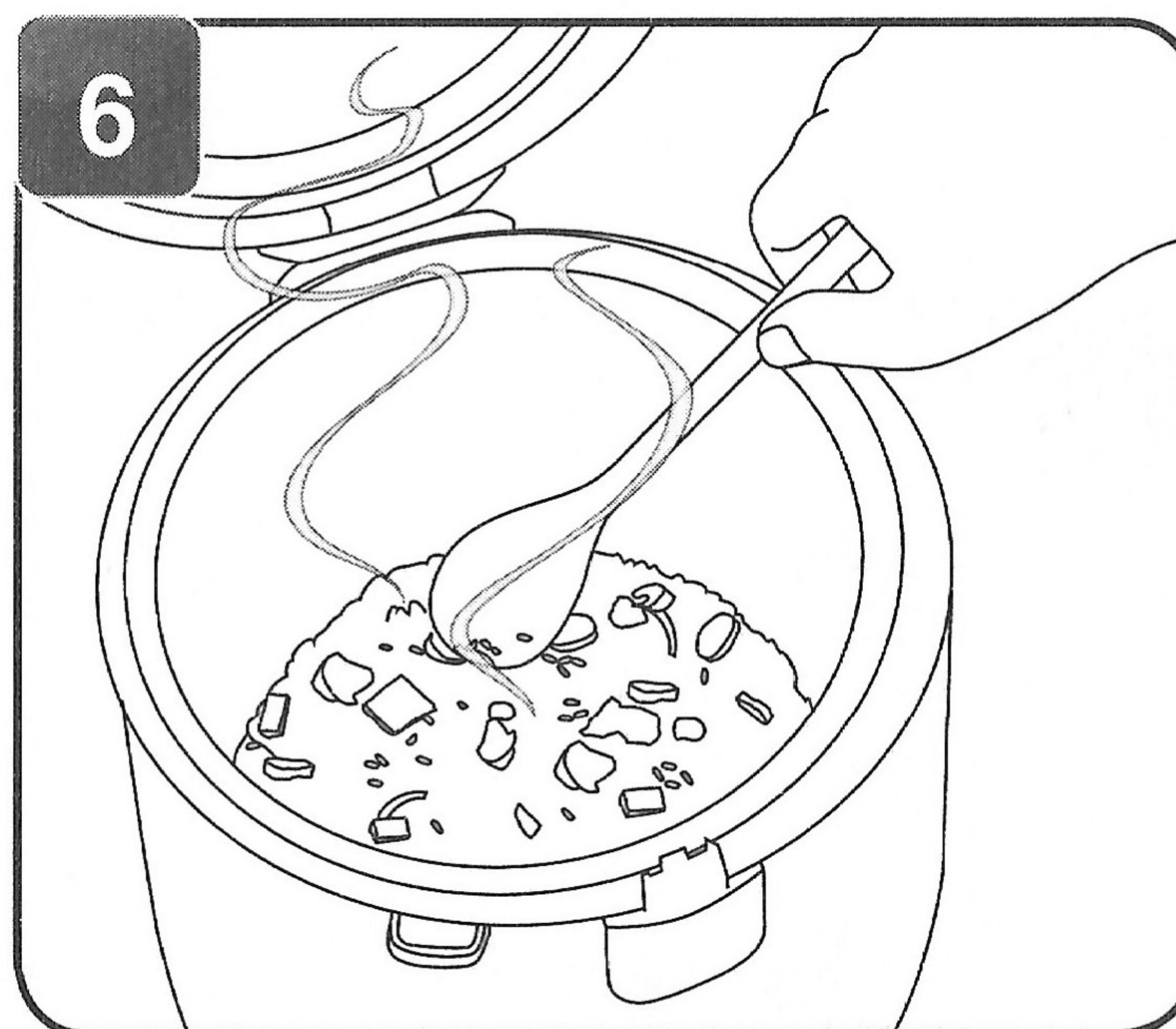
- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.



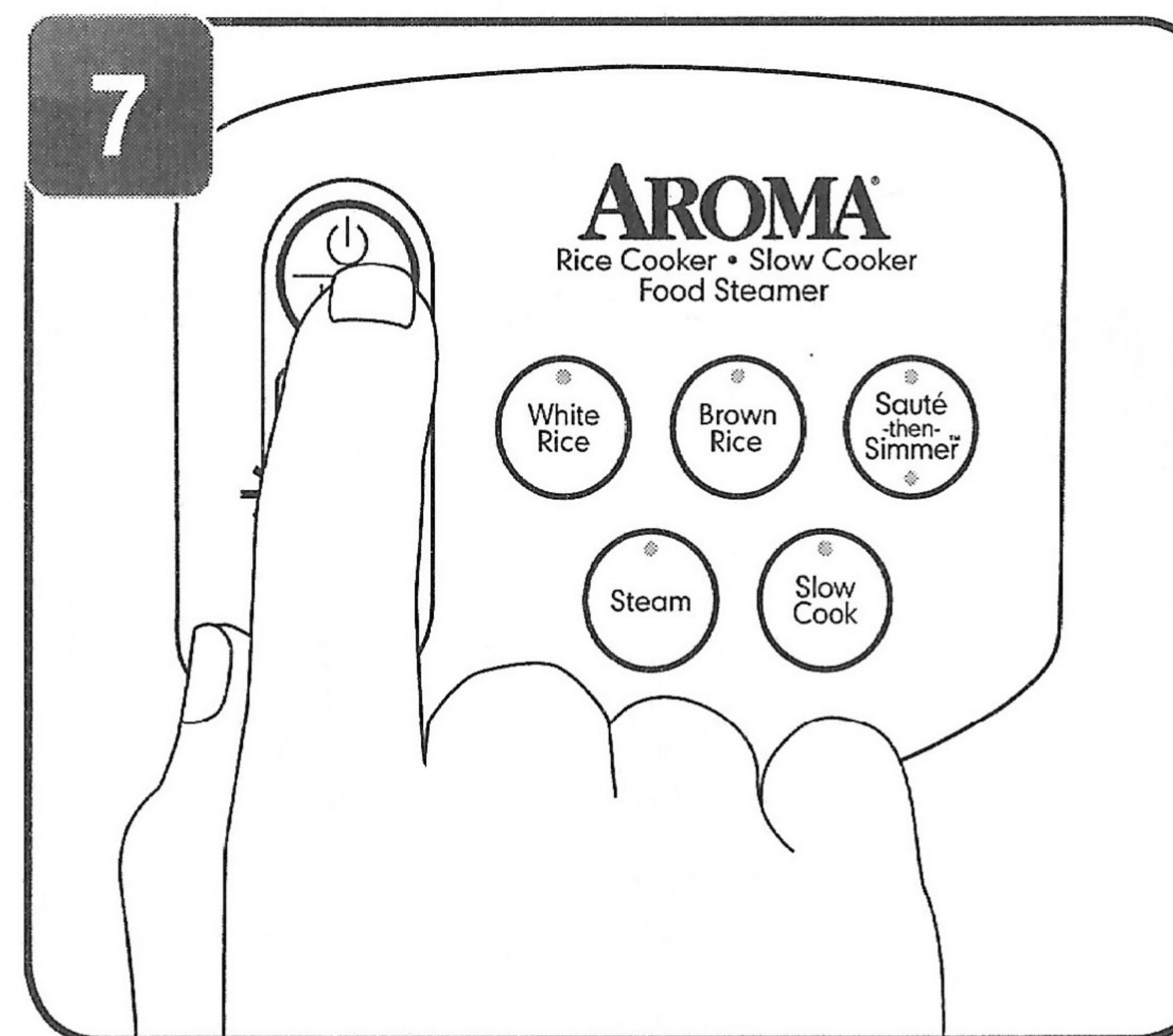
TO SAUTÉ ONLY (CONT.)



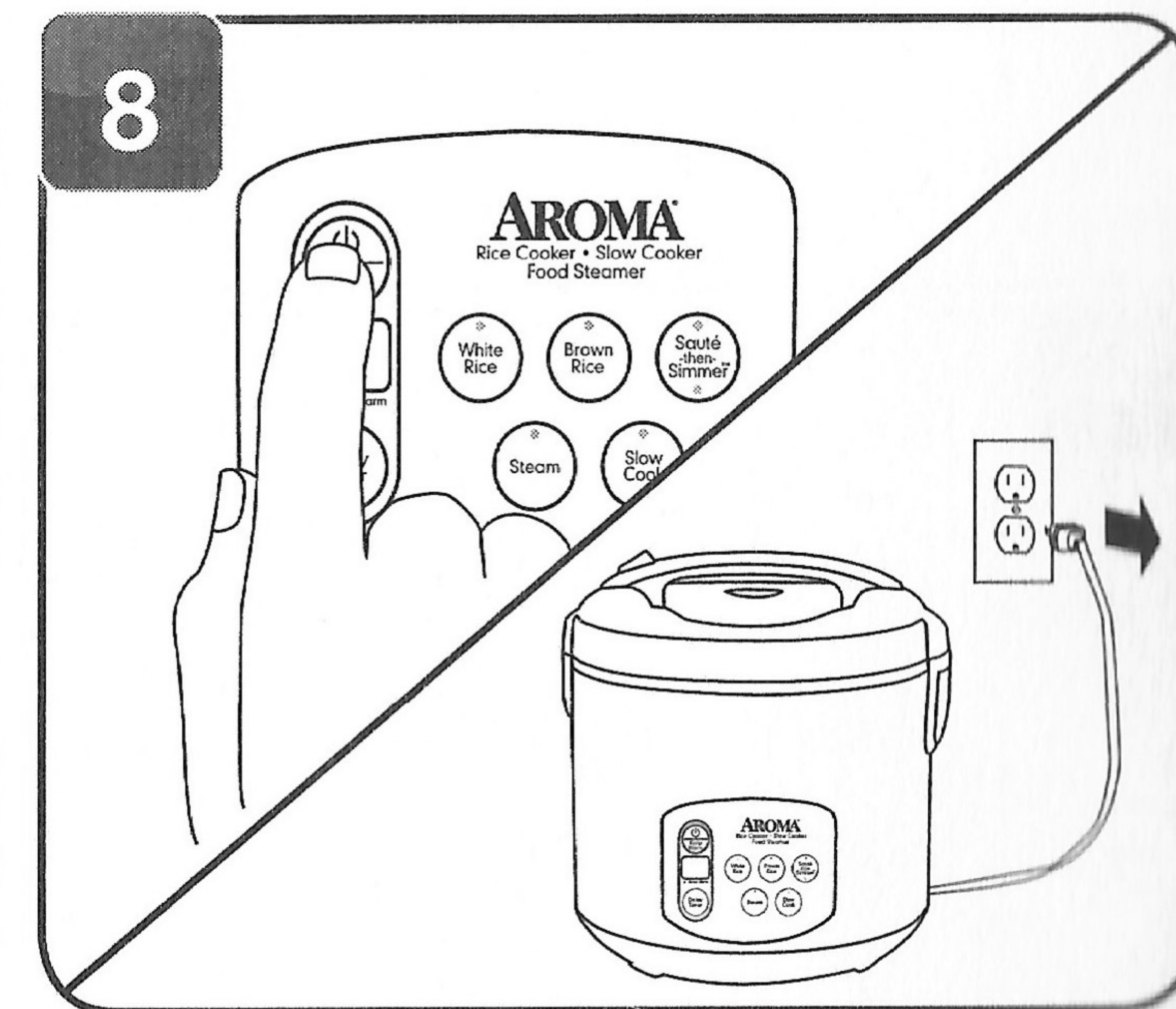
Press the **SAUTÉ-THEN-SIMMER™** button to begin sautéing.



Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.

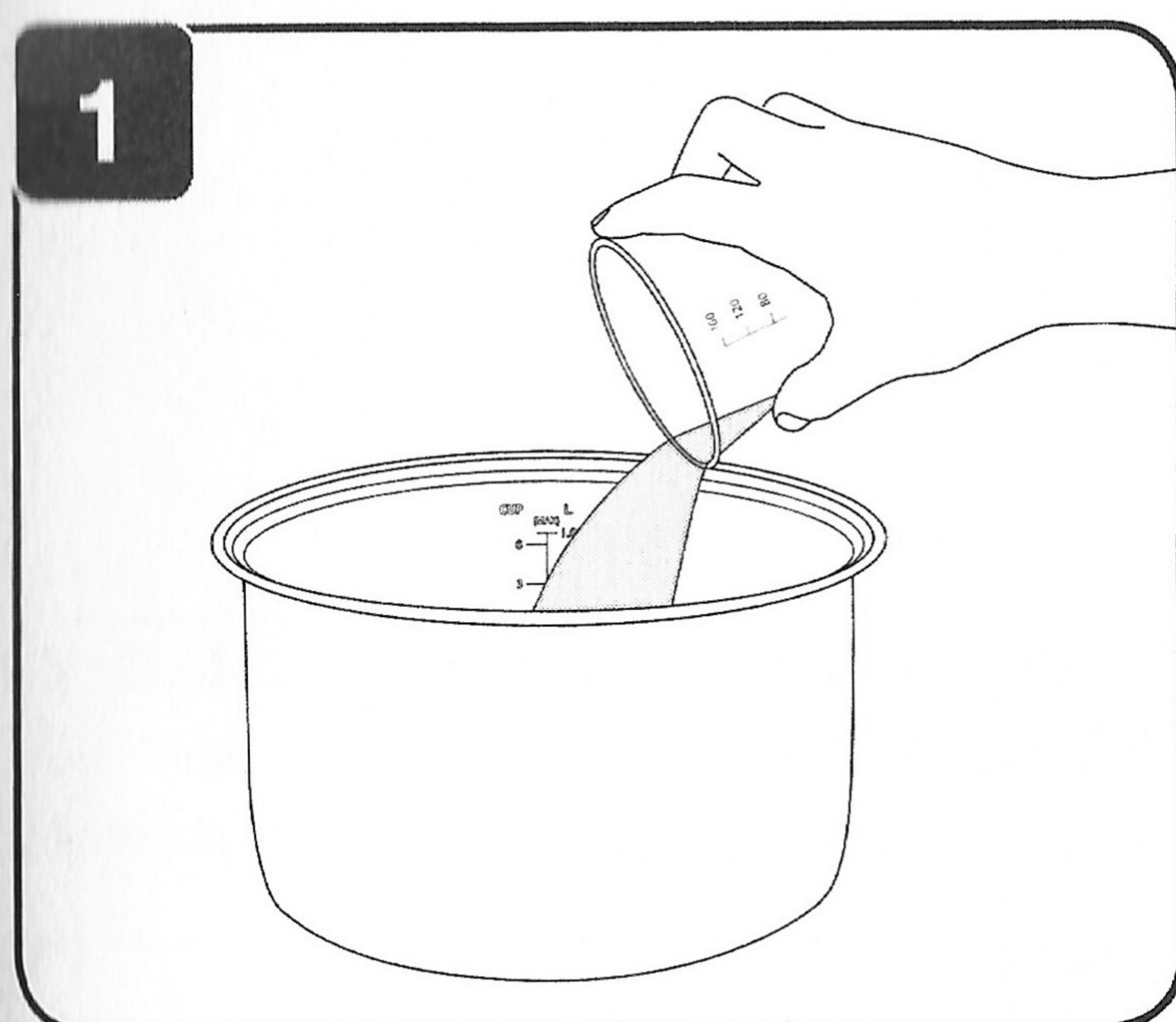


Press the **POWER/KEEP WARM** button to switch the rice cooker to Keep-Warm.

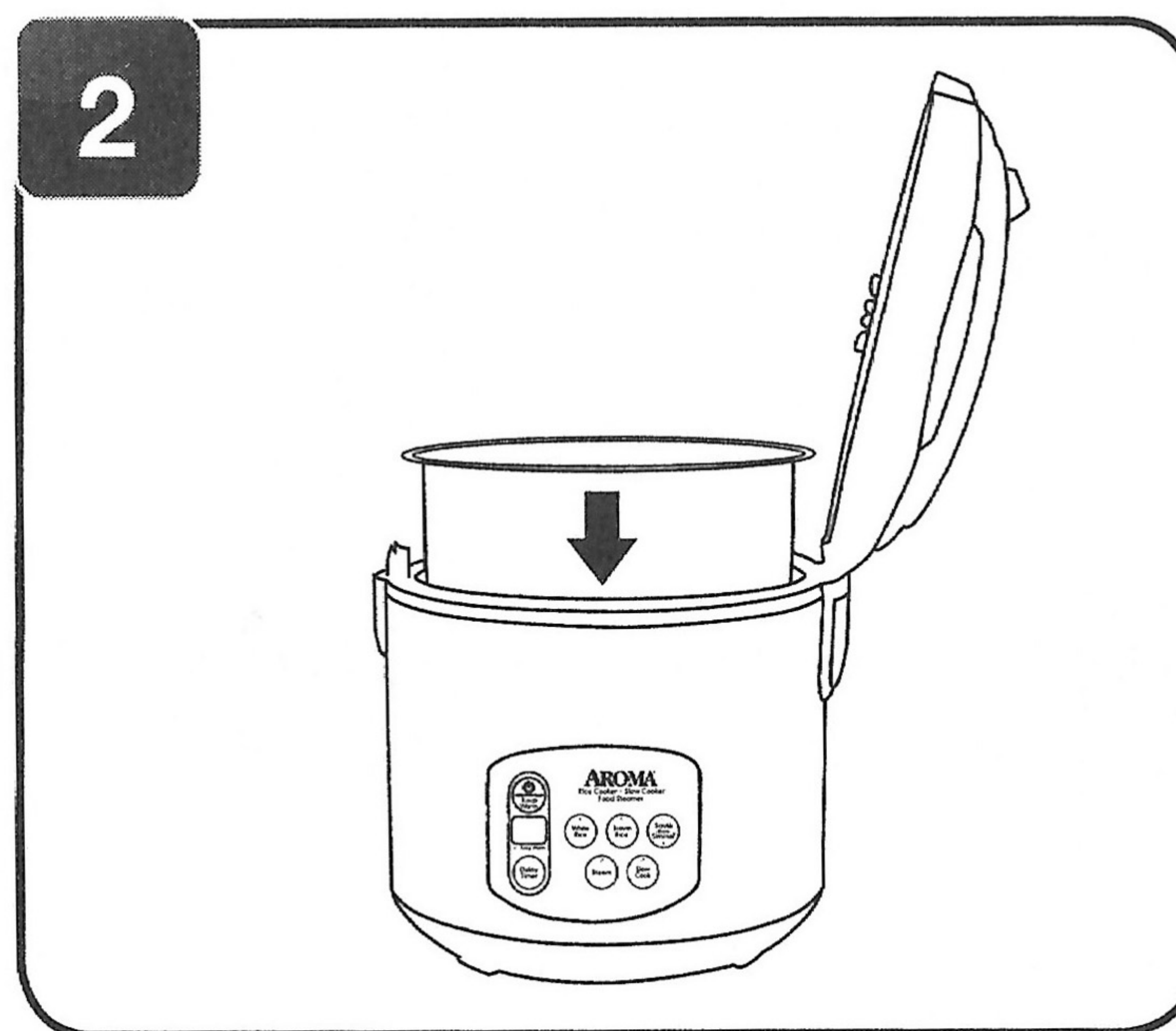


When finished sautéing, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button twice and unplug the power cord.

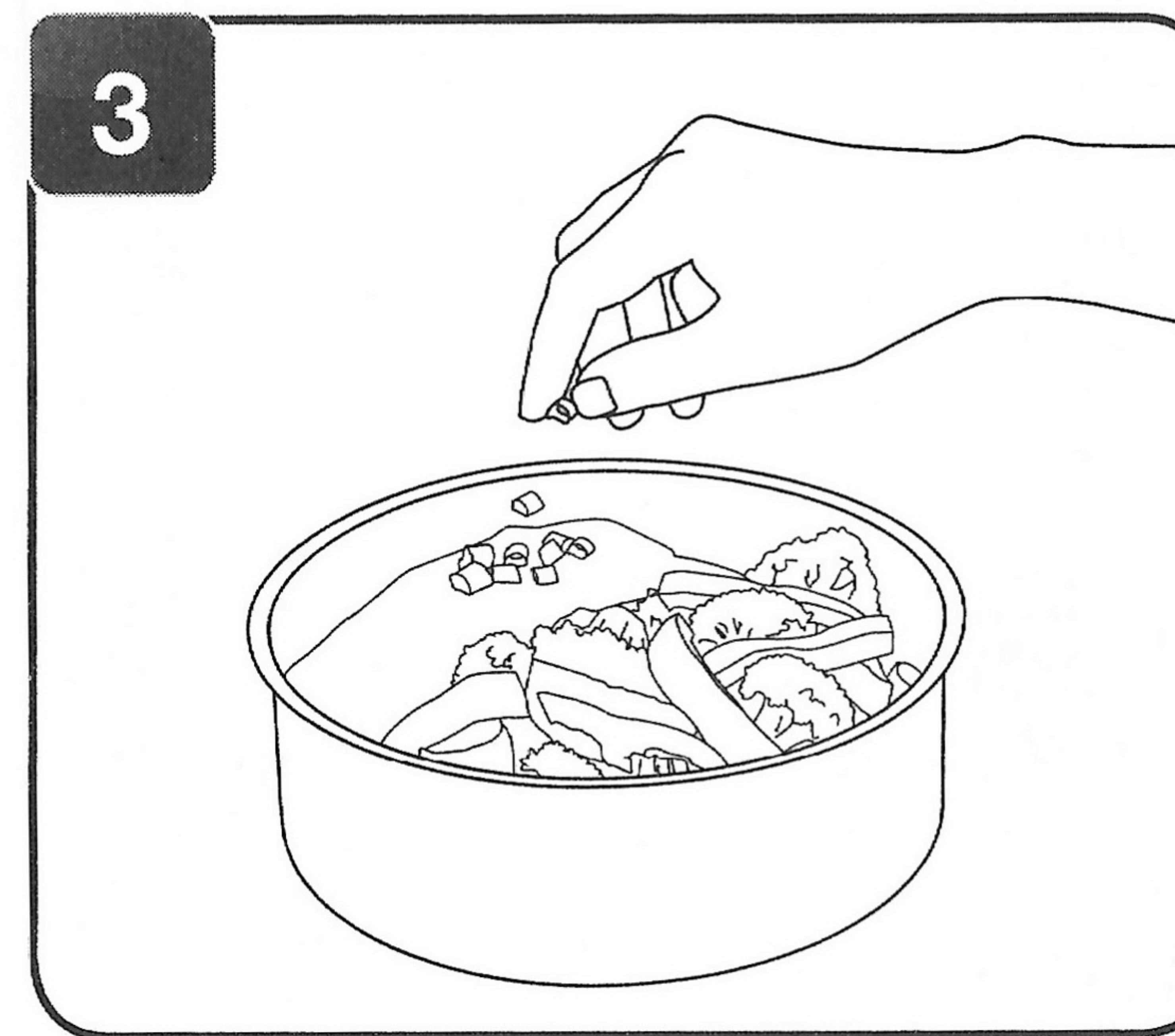
TO STEAM



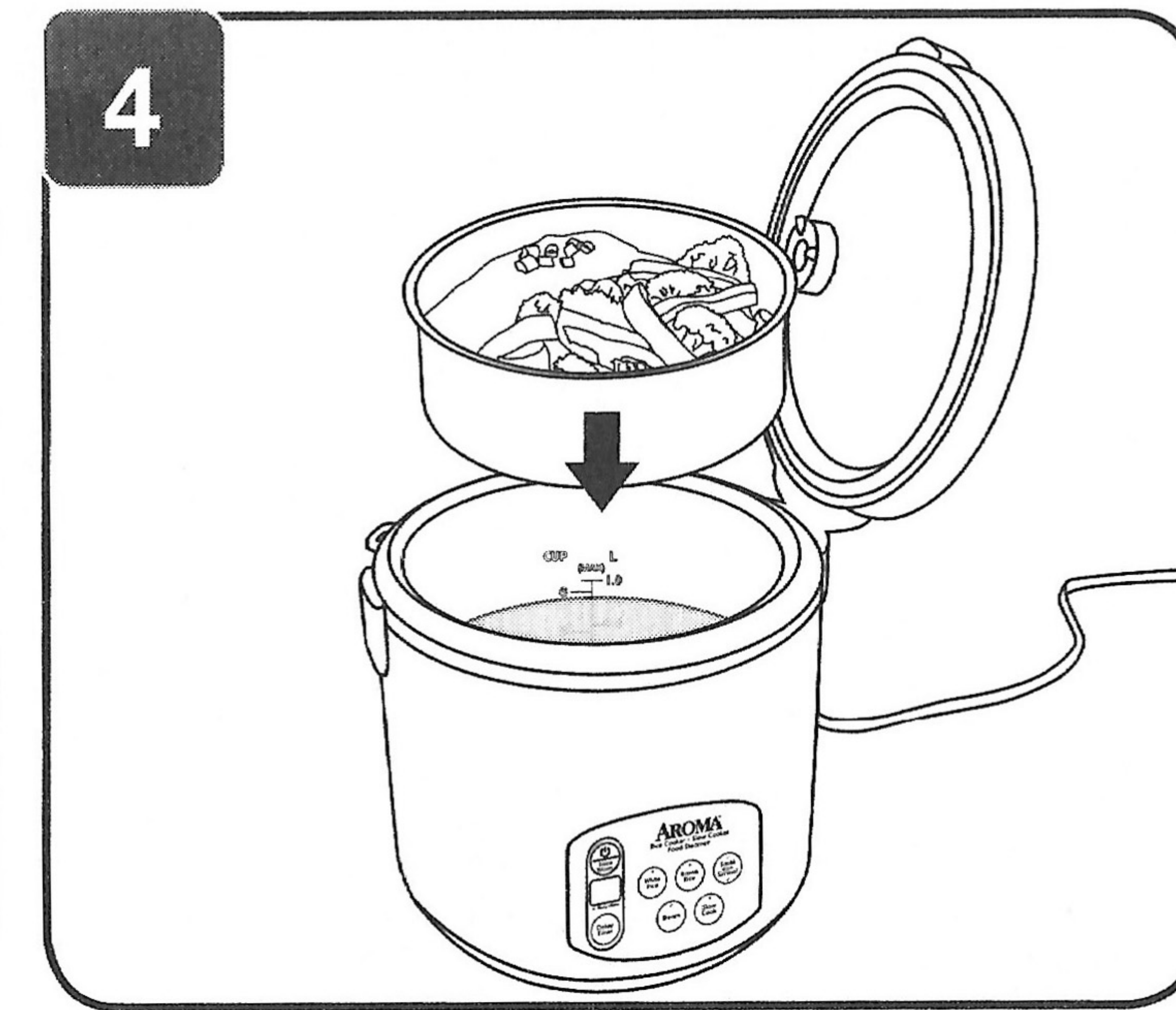
1 Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Place food to be steamed onto the steam tray.



4 Place the steam tray into the rice cooker.



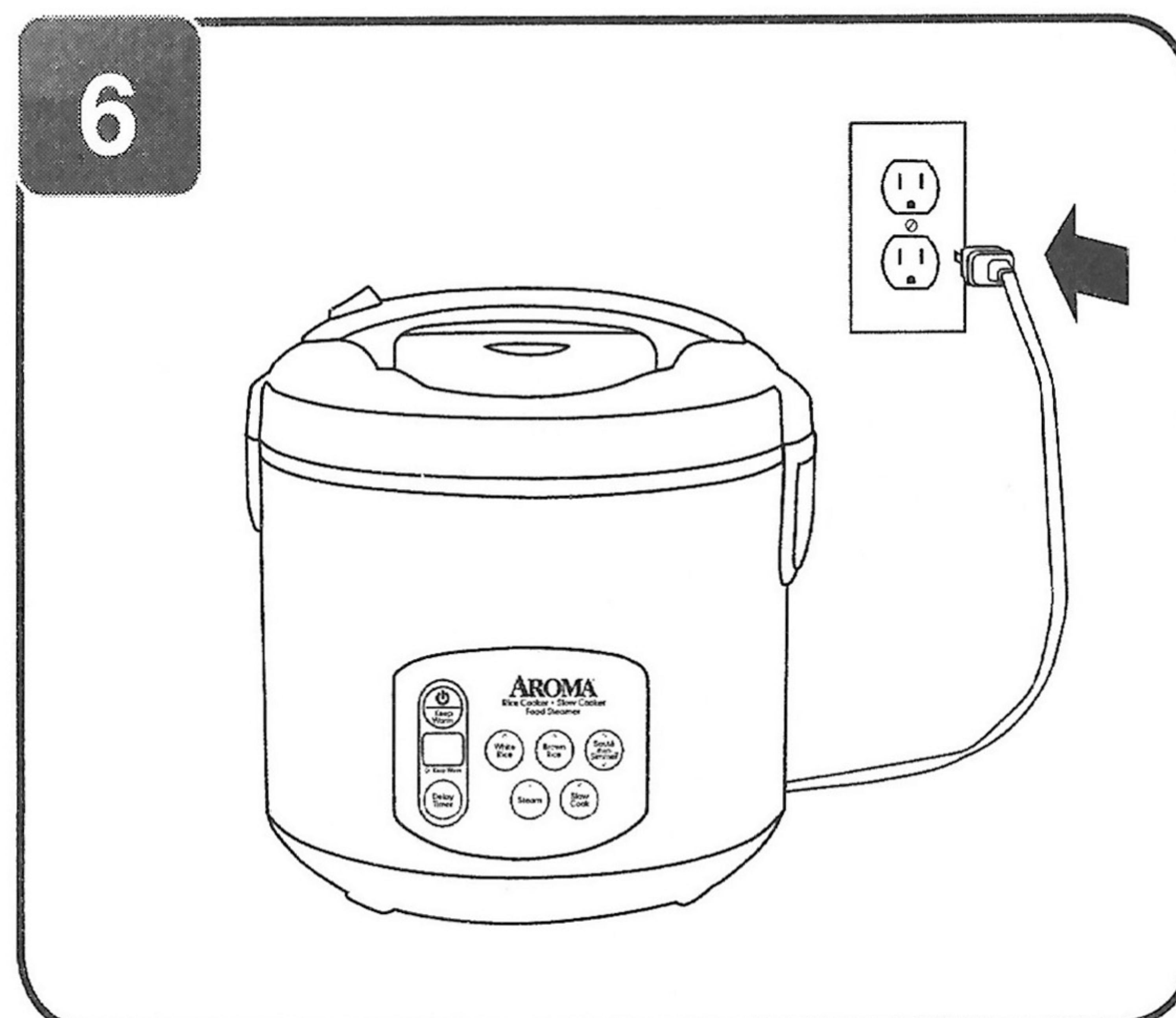
- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 22**.



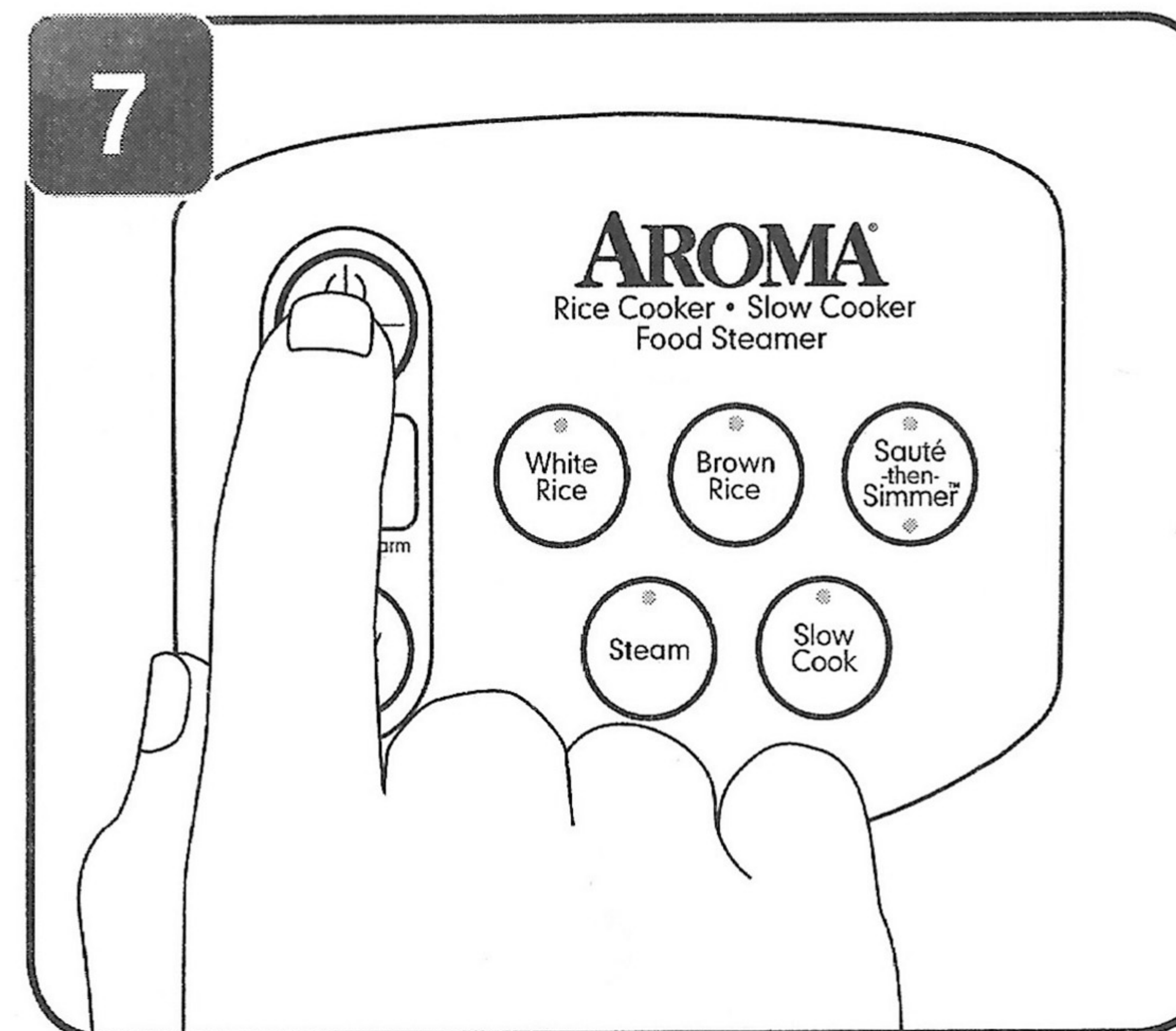
TO STEAM (CONT.)



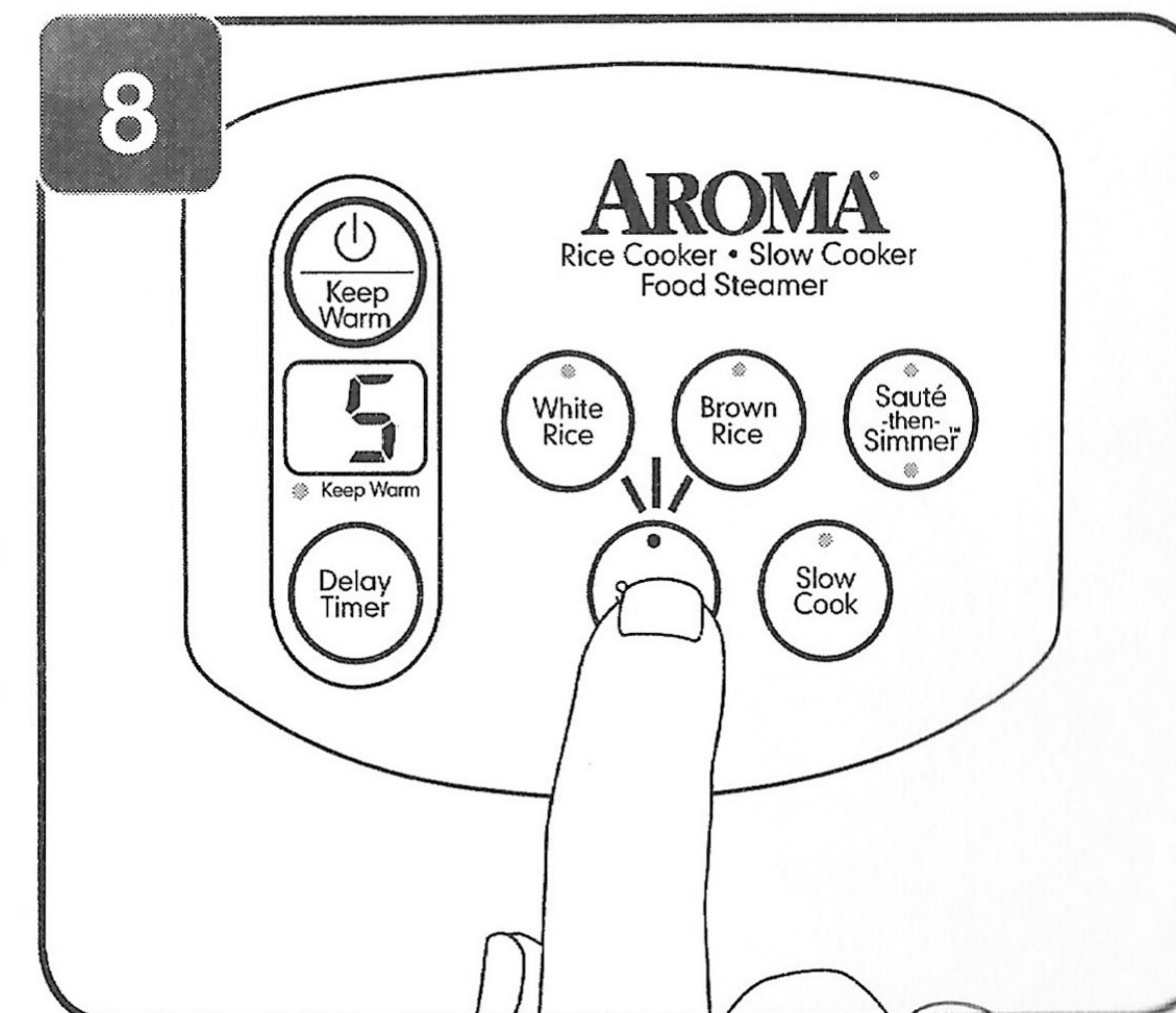
Close the lid securely.



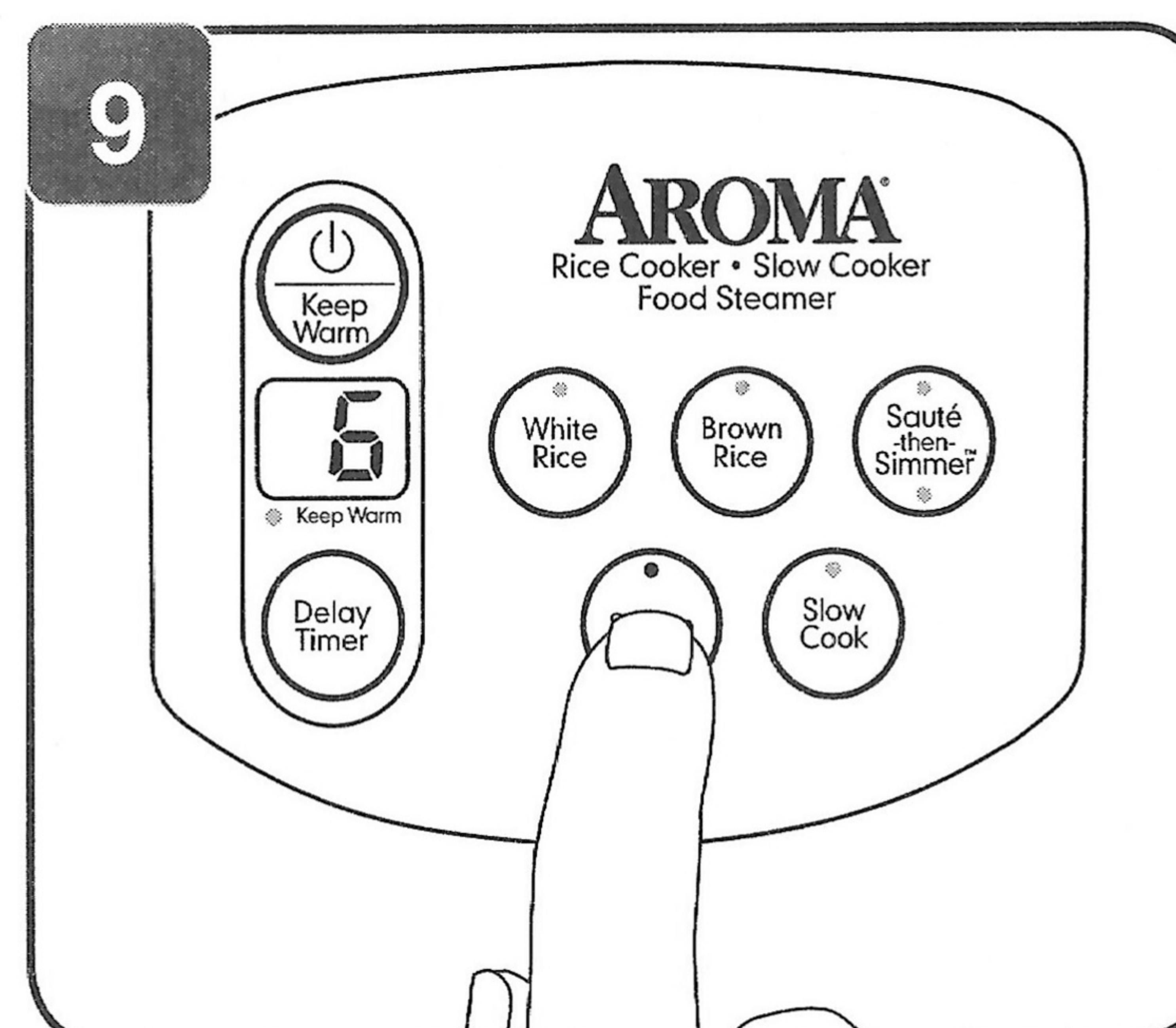
Plug the cord into an available outlet.



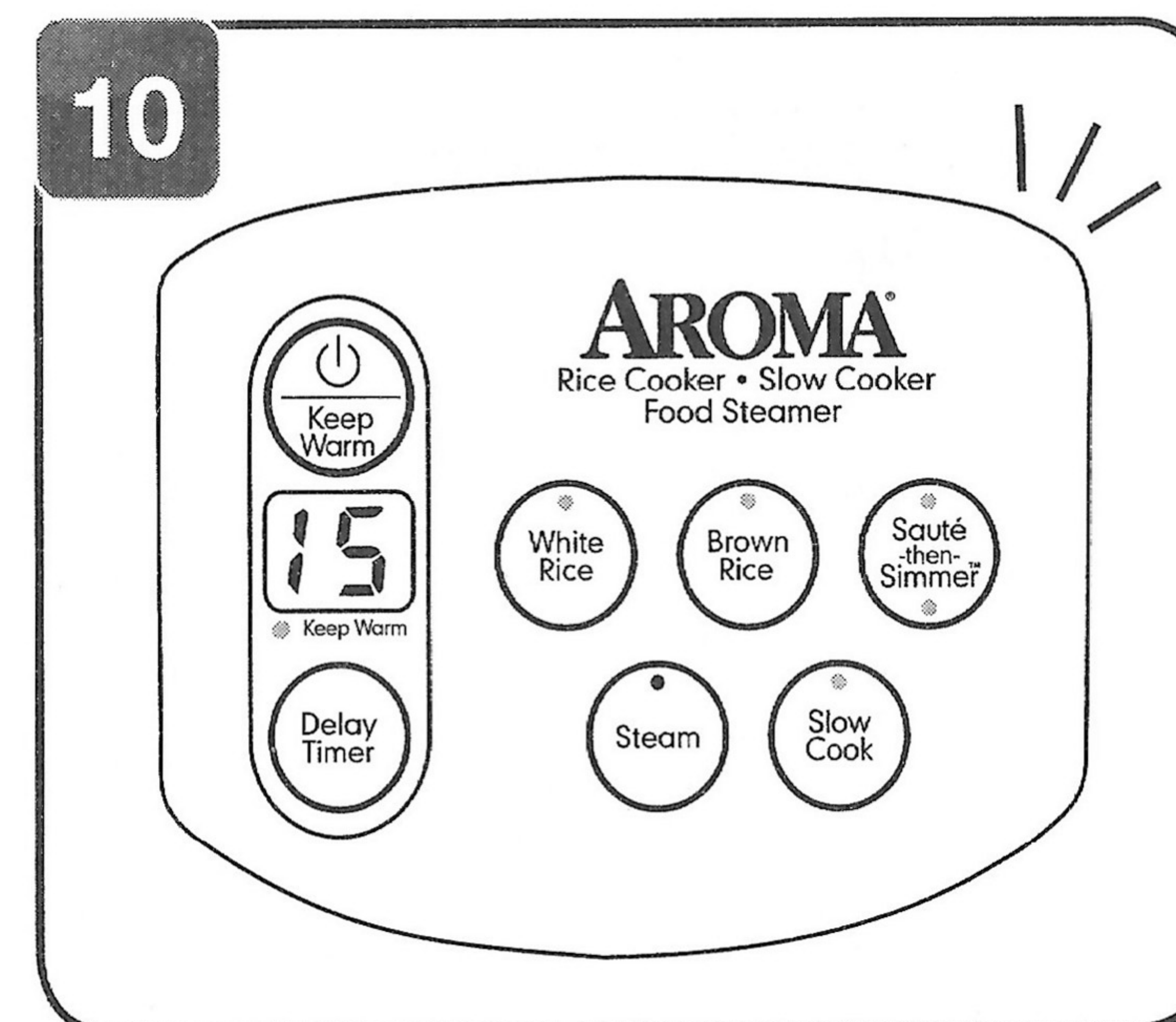
Press the **POWER/KEEP WARM** button to turn on the rice cooker.



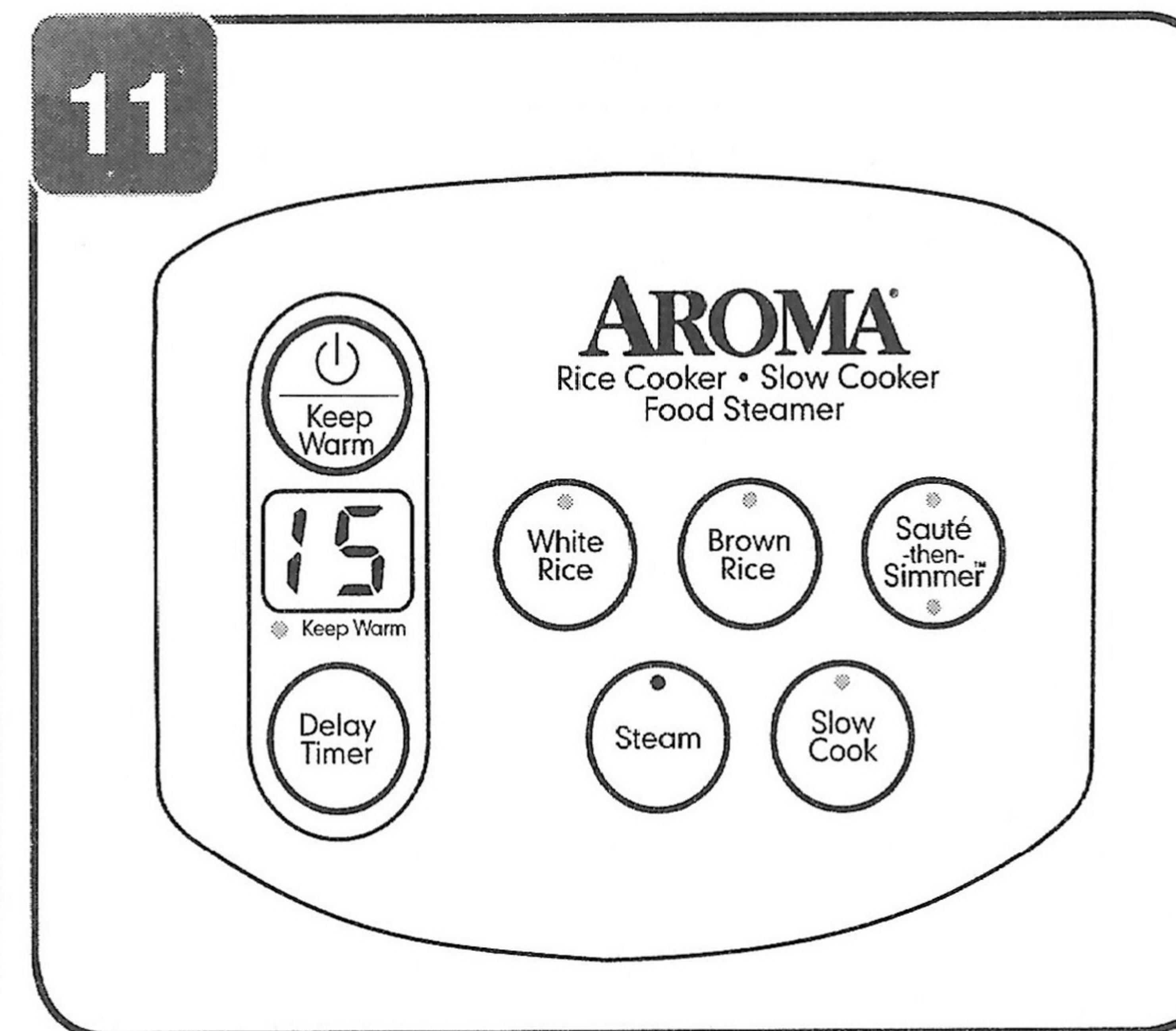
Press the **STEAM** button. The digital display will show a flashing 5 to represent five minutes of steam time.



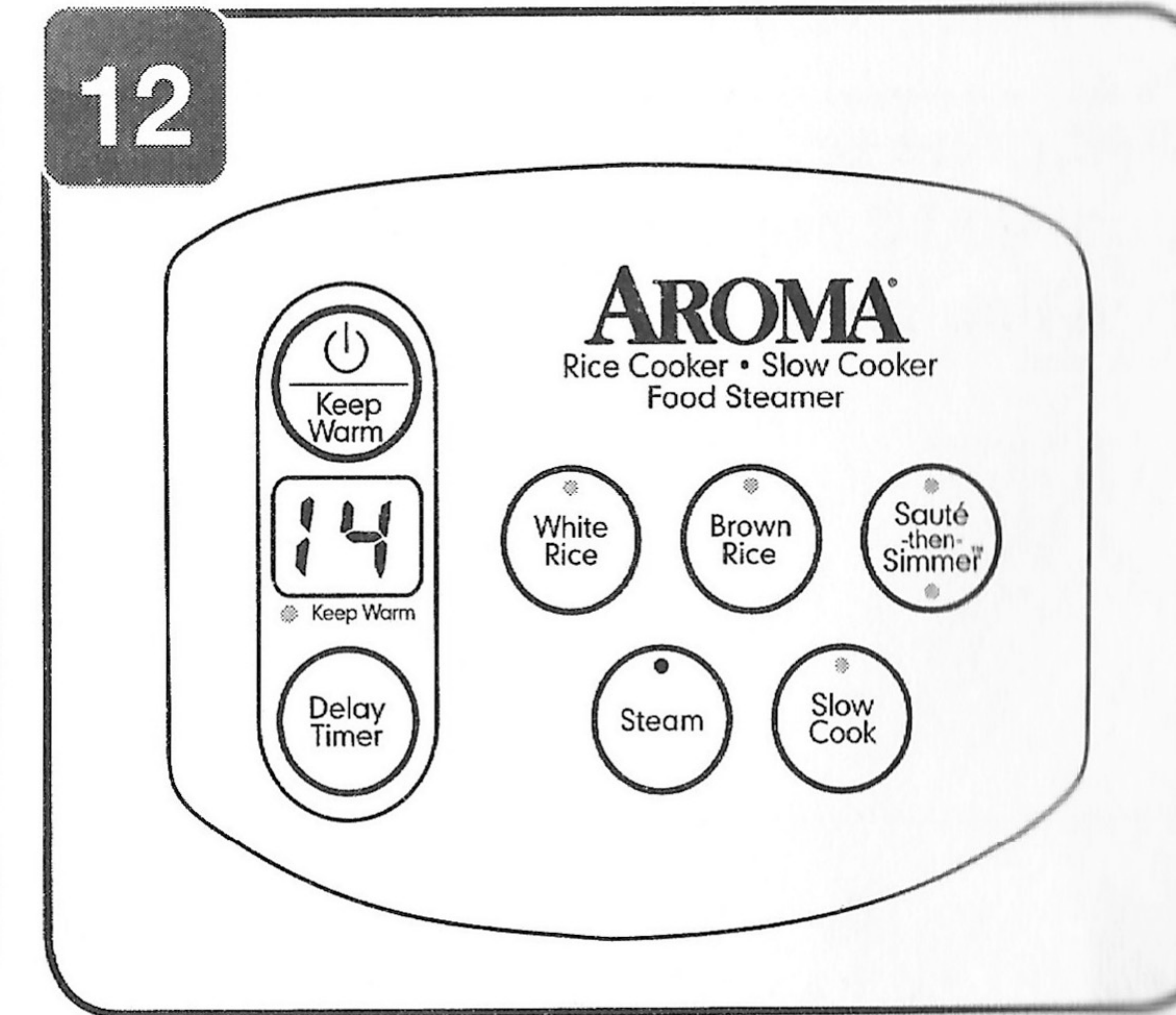
Each press of the **STEAM** button will increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.



Once the needed time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate it has set.



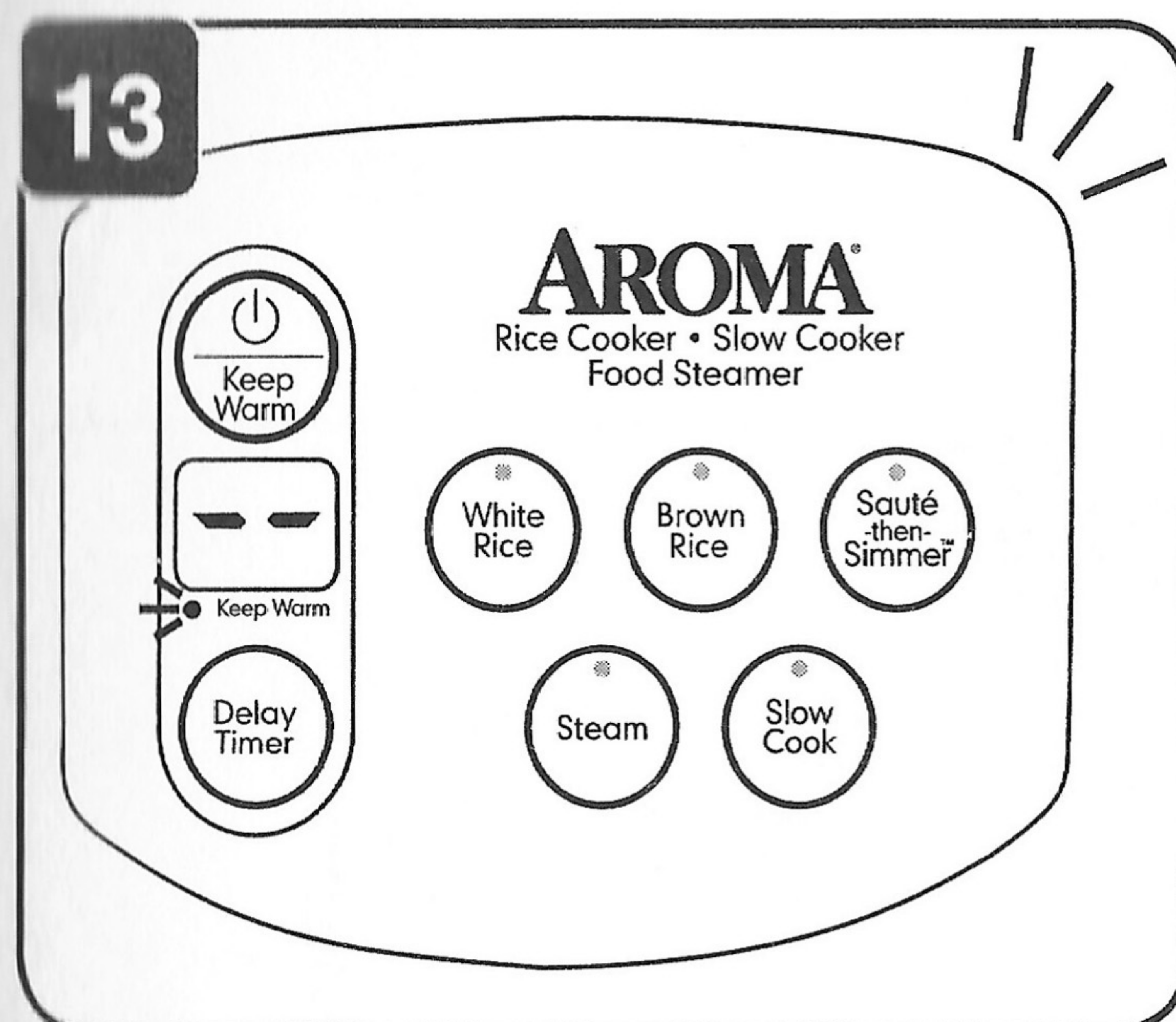
The cooking indicator light will illuminate to indicate it has begun steaming.



Once the water reaches a boil, the digital display will countdown in one minute increments from the selected time.



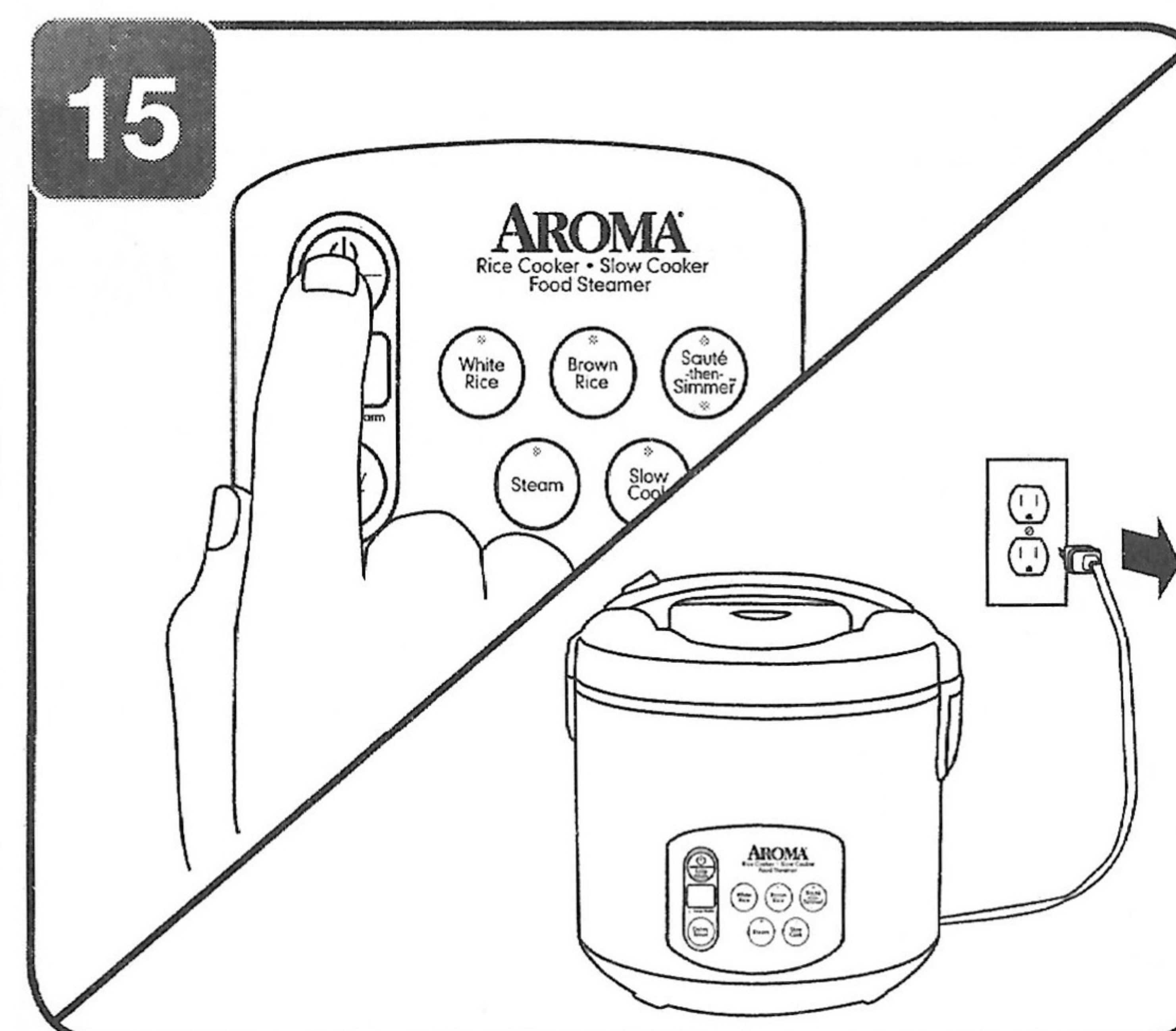
TO STEAM (CONT.)



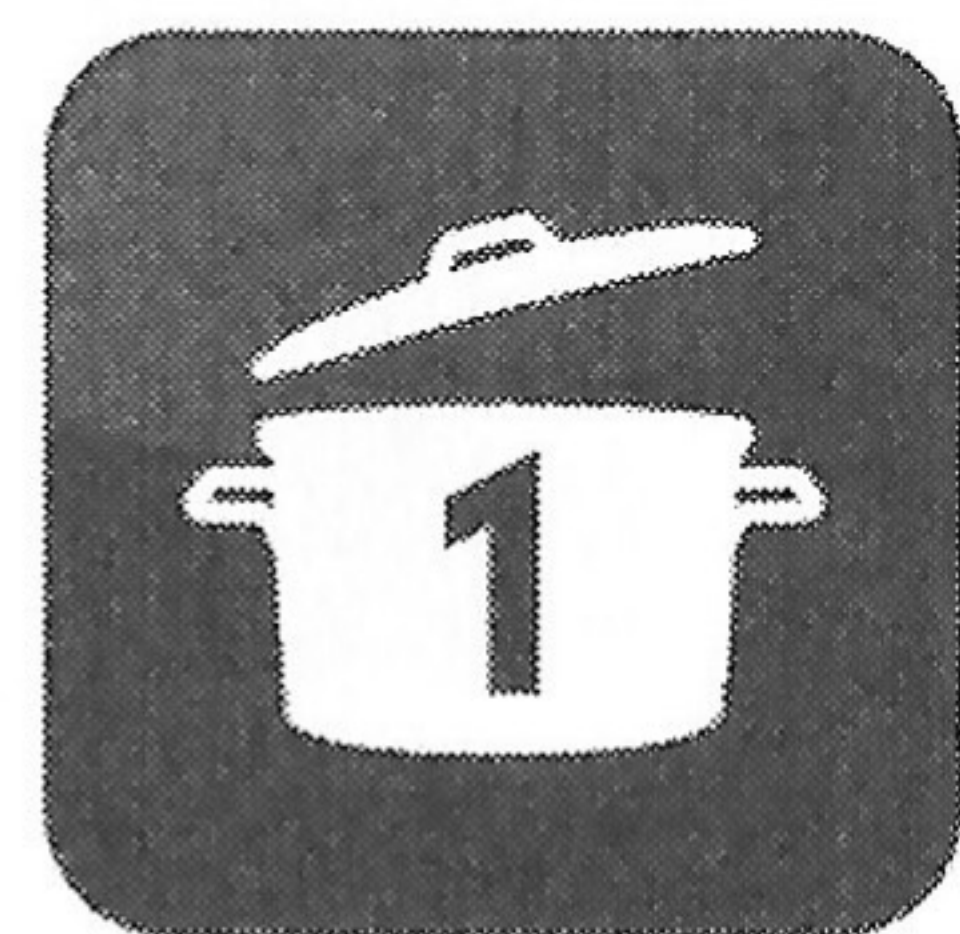
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm mode.



Check steamed food for doneness. If finished steaming, remove food immediately to avoid overcooking.



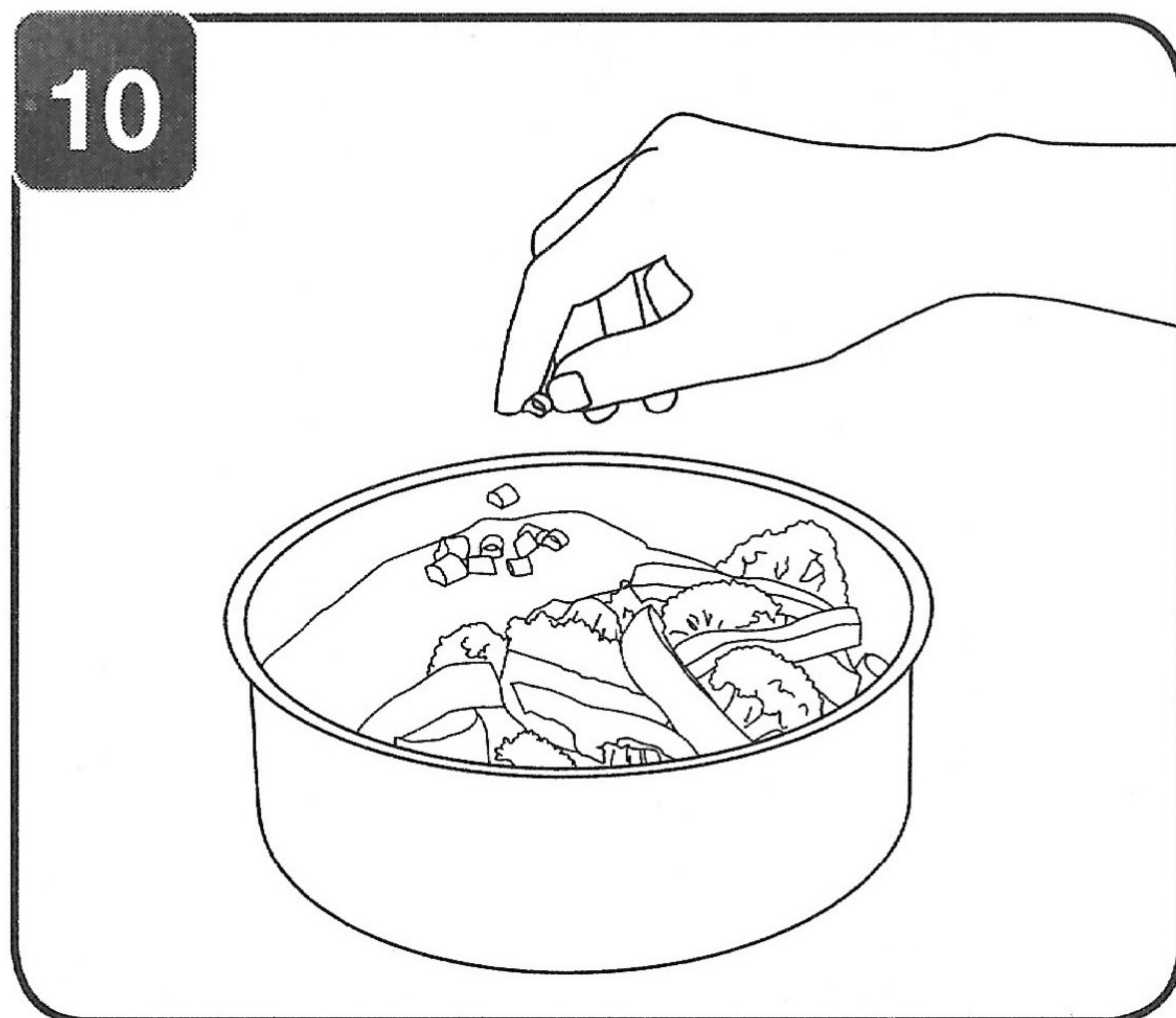
When finished steaming, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button twice and unplug the power cord.



TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

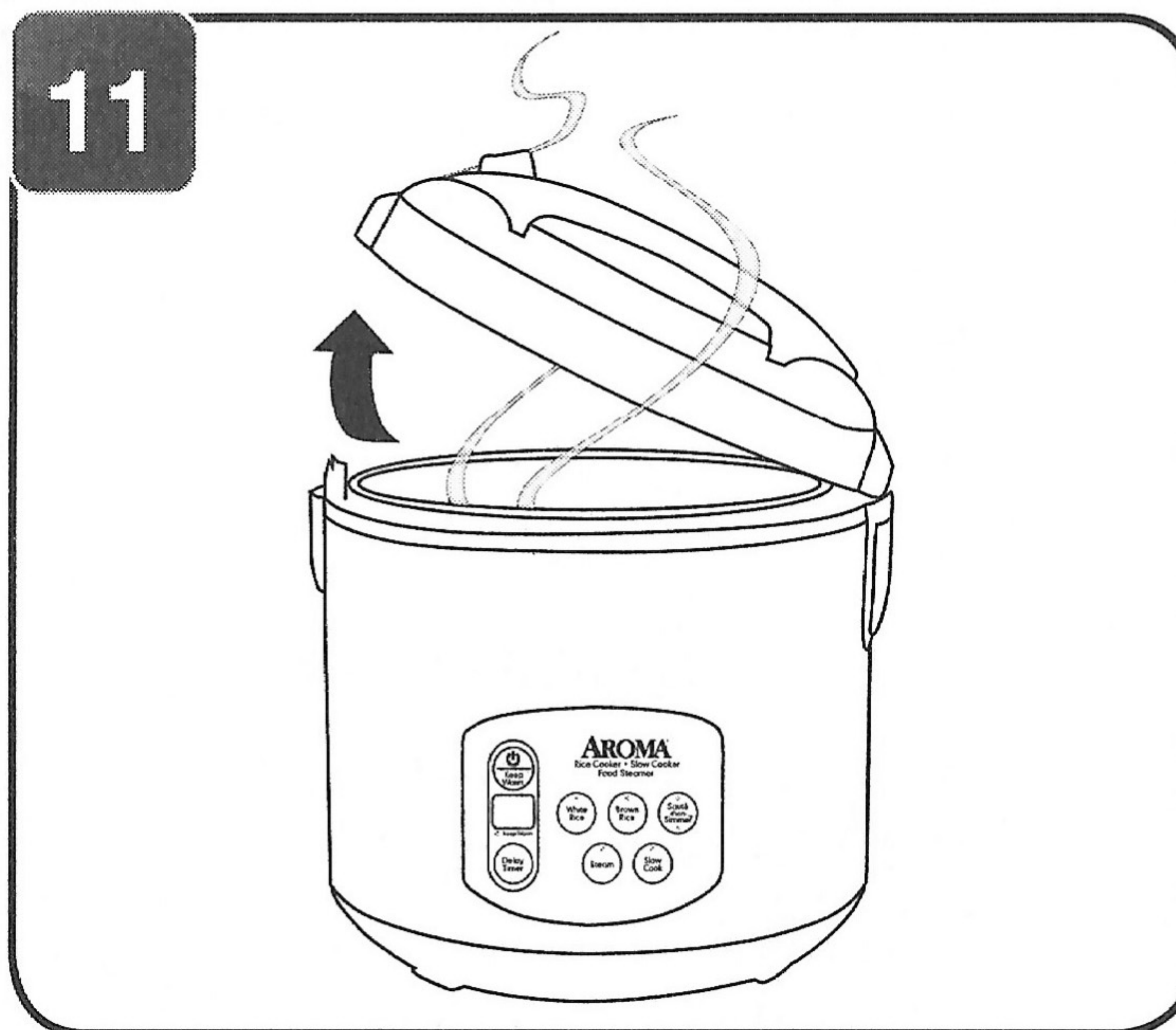
Follow steps 1 to 9 of “To Cook Rice” beginning on page 5.

10



Place food to be steamed onto the steam tray.

11



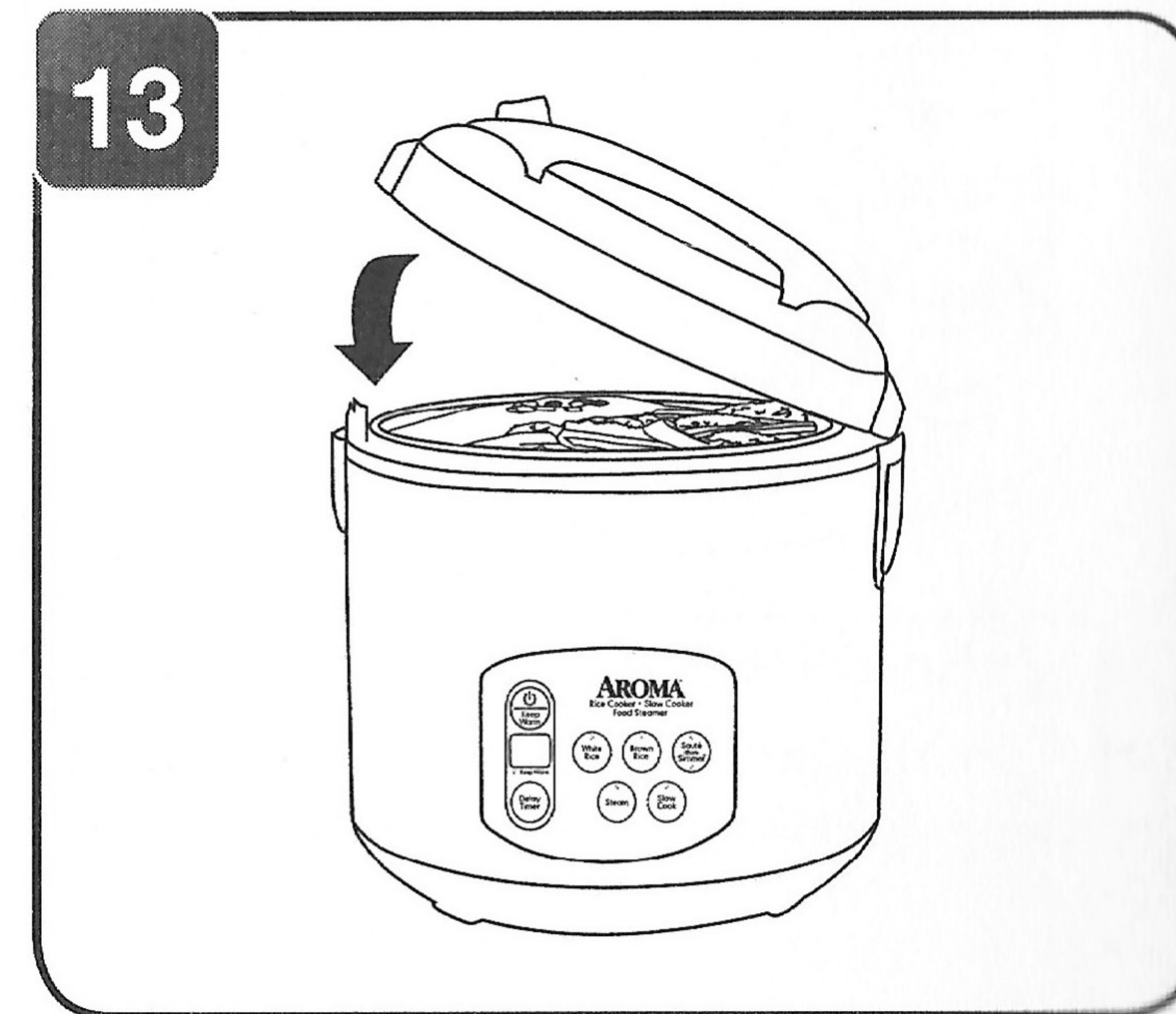
Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

12



Place steam tray into the rice cooker.

13



Close the lid securely.



NOTE

- Do not attempt to cook more than **8 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

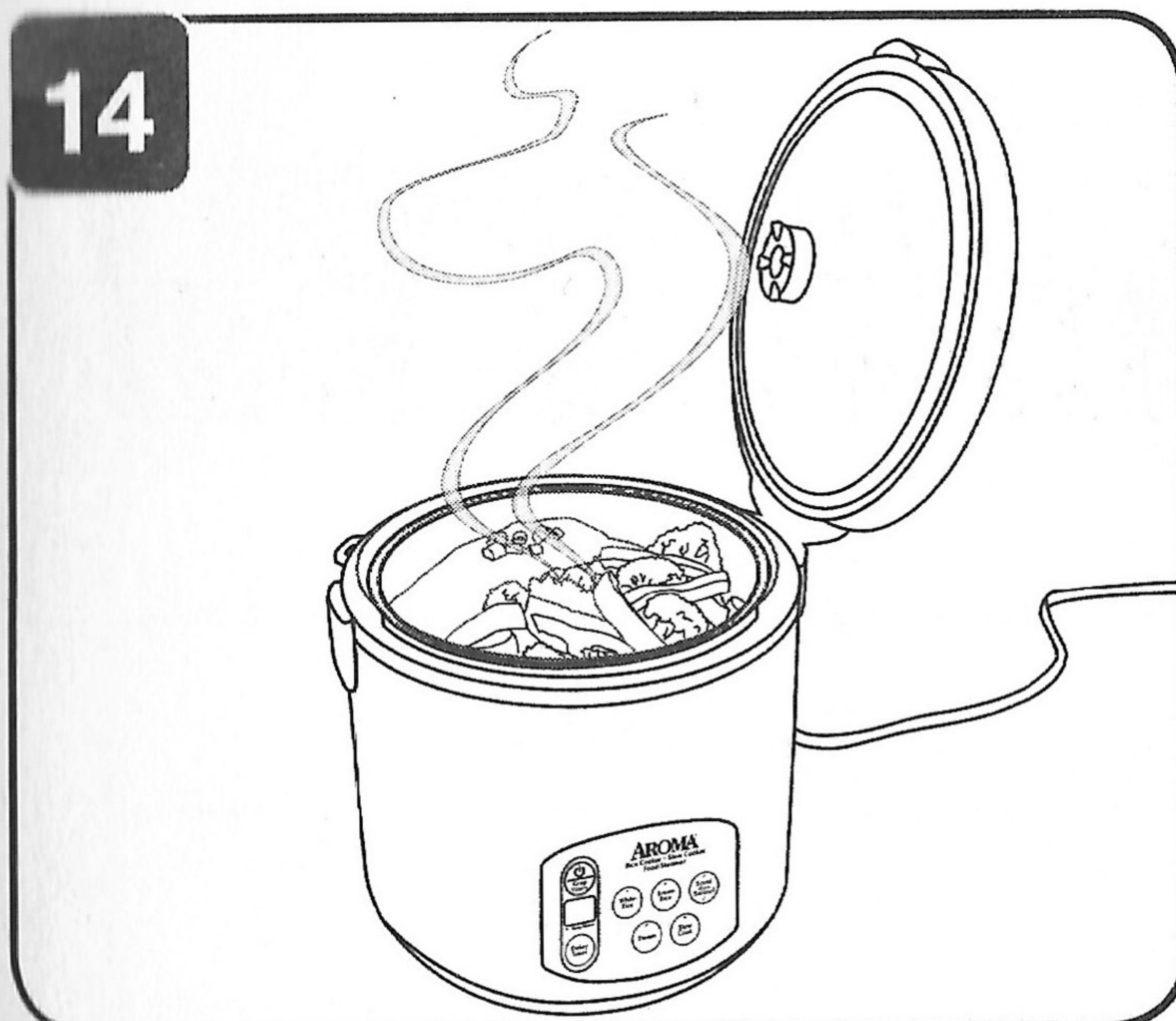


HELPFUL HINTS

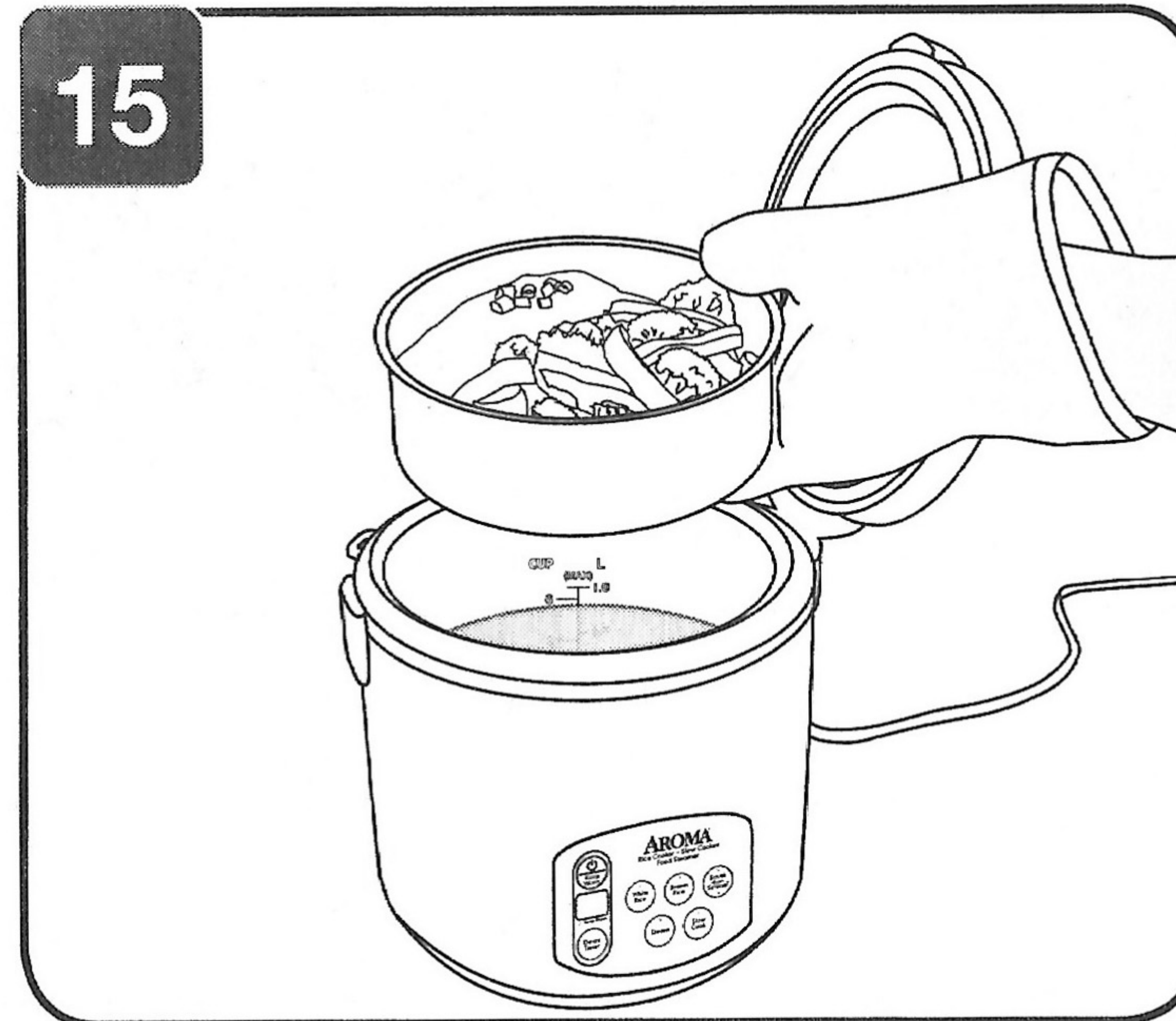
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 22** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Table” included on **page 8** for approximate rice cooking times.



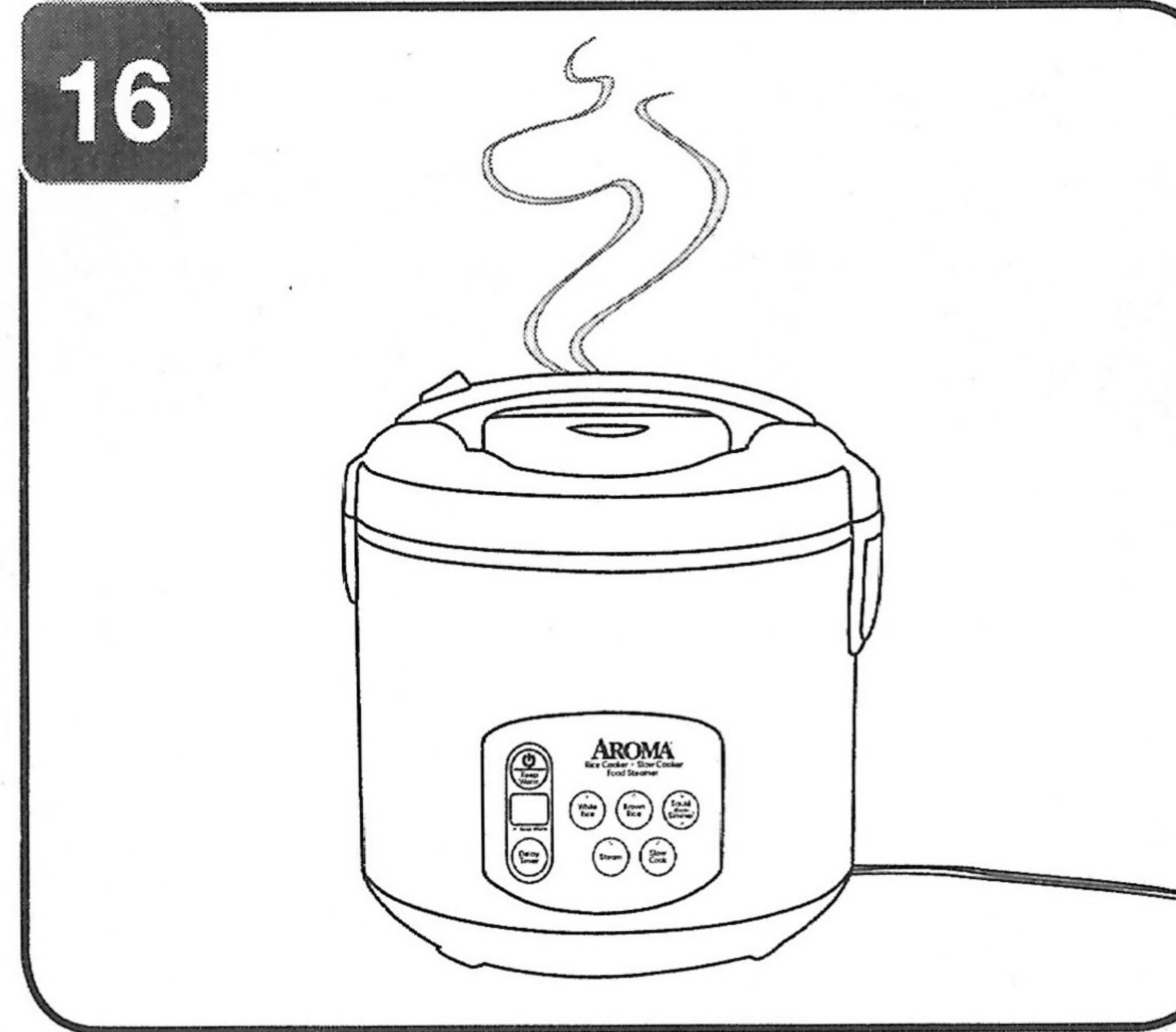
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



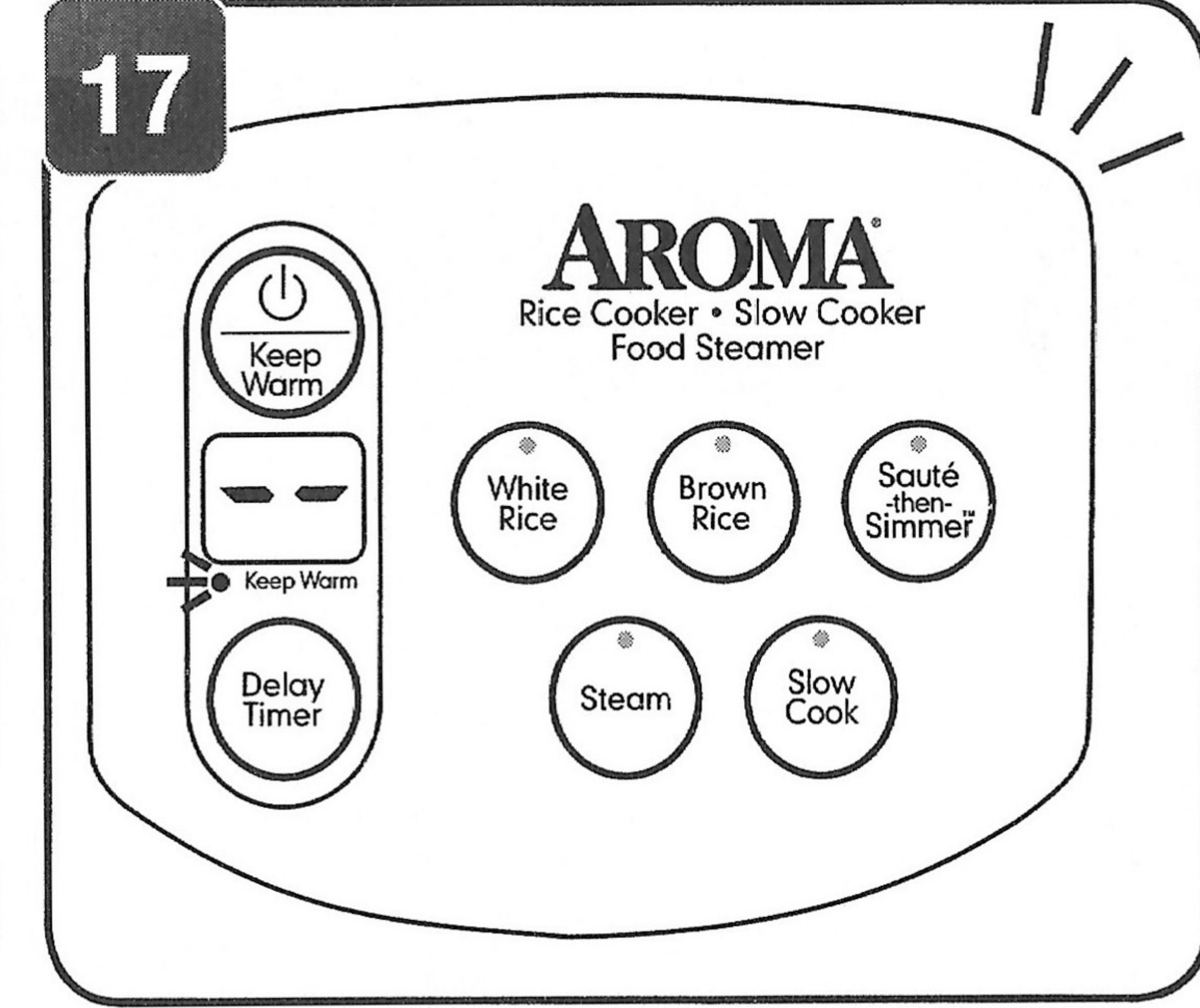
Using caution, open the lid to check food for doneness.



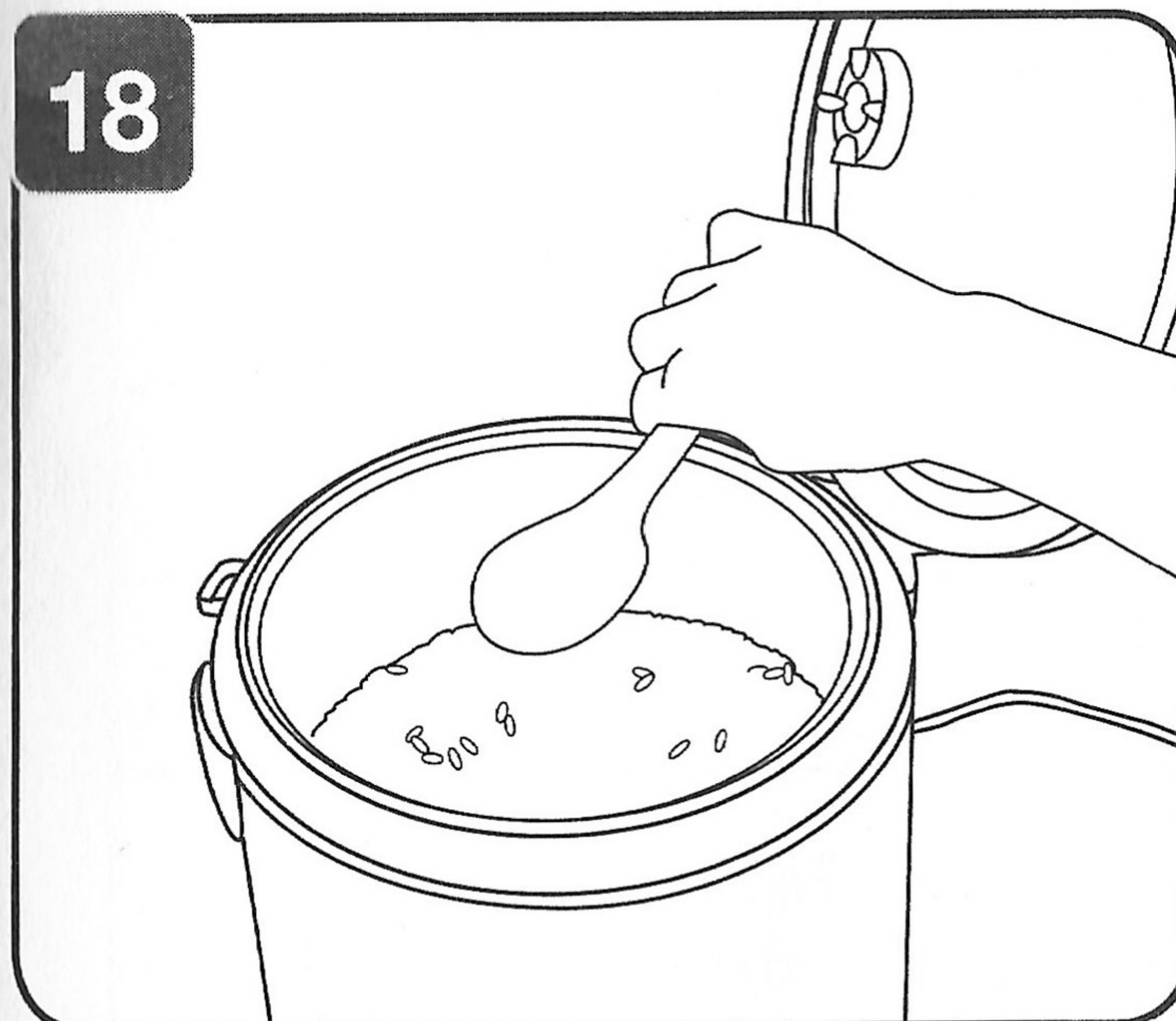
If food is finished steaming, remove steam tray.



Allow the rice cooker to continue cooking rice.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.



For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.

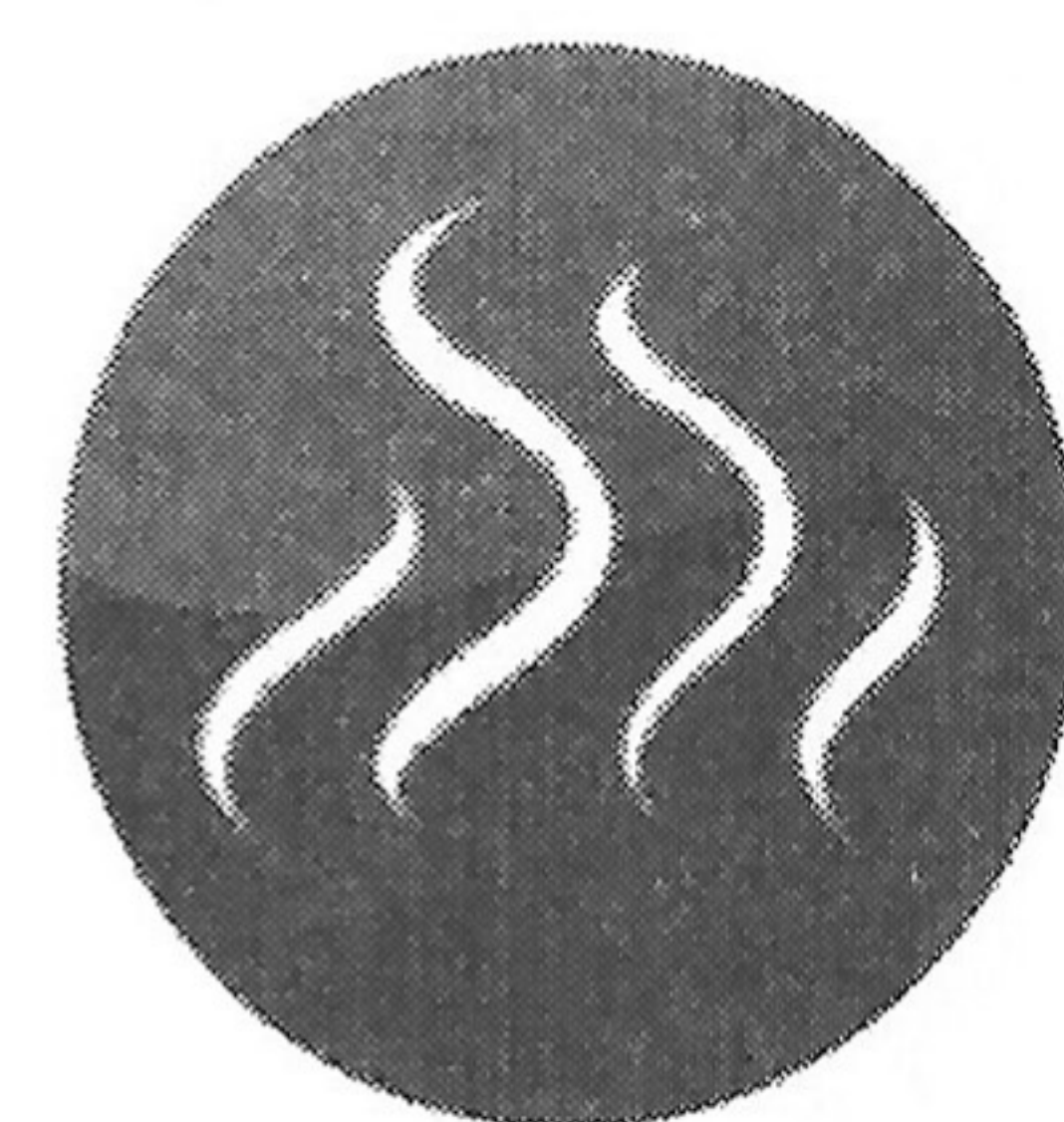


When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button twice and unplug the power cord.



NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.

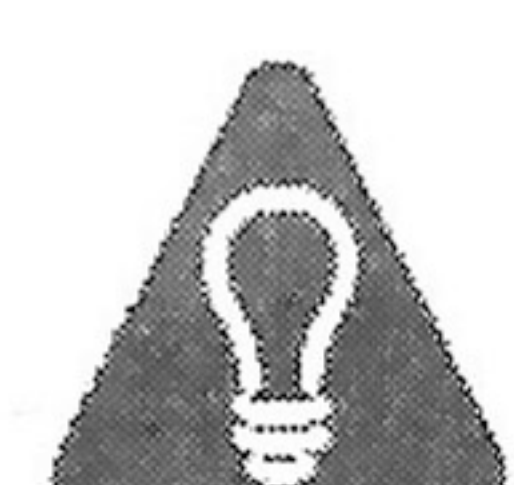


STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 3 cups of water with the provided measuring cup.

Meat Steaming Table

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°



HELPFUL HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

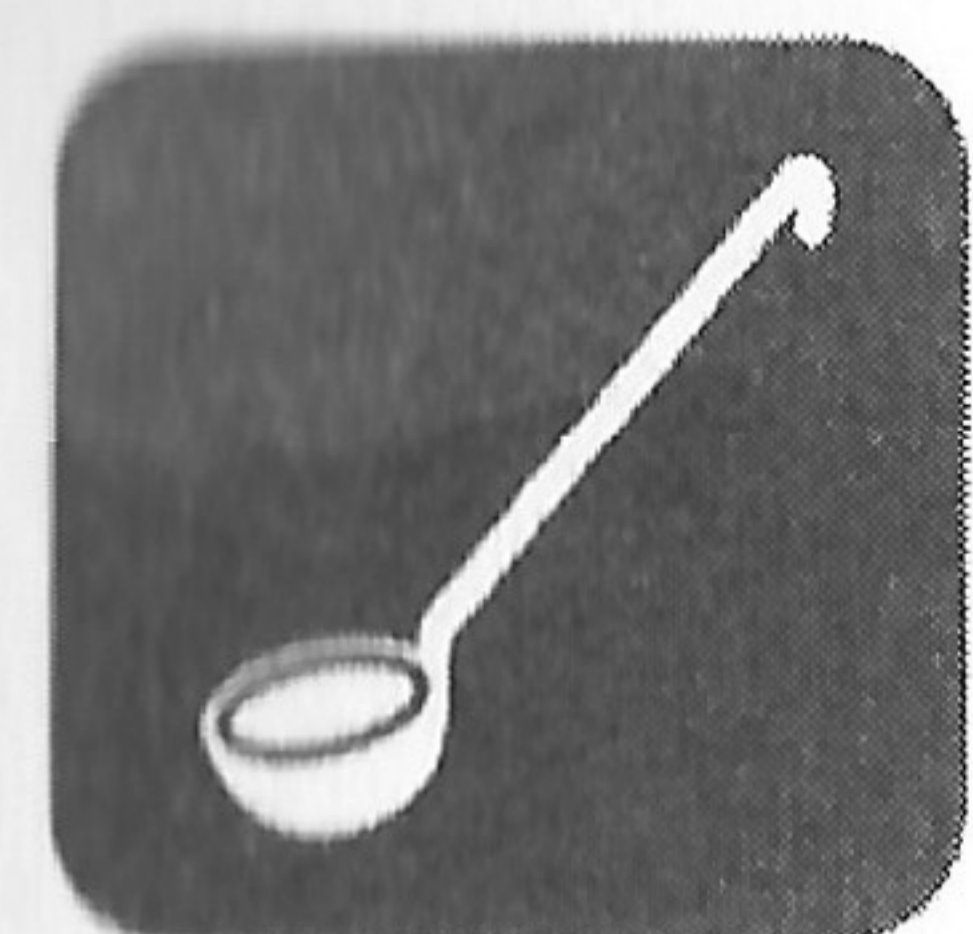


NOTE

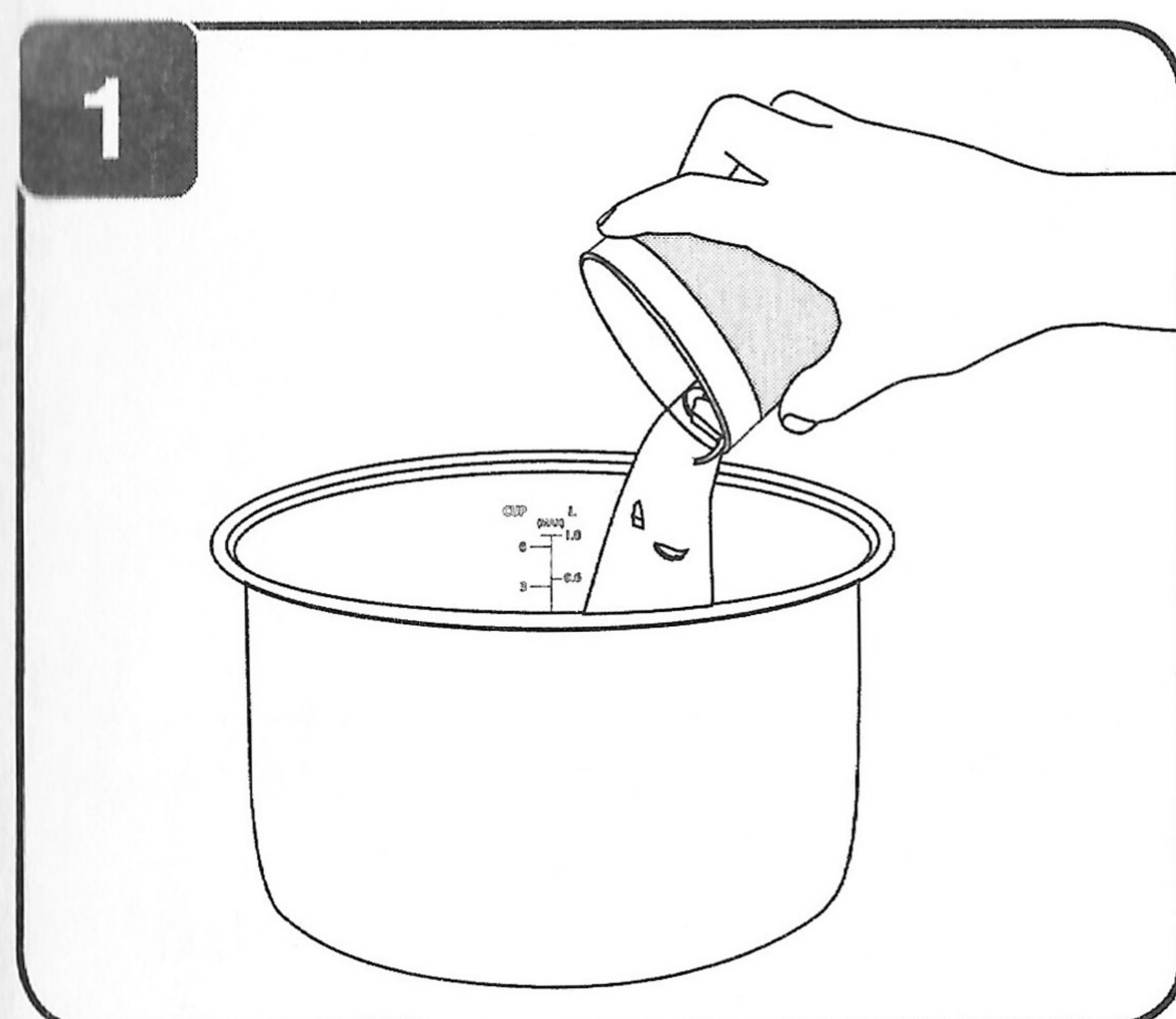
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	9-11 Minutes
Broccoli	6-8 Minutes
Cabbage	5-7 Minutes
Carrots	11-13 Minutes
Cauliflower	7-9 Minutes
Corn on the Cob	12-16 Minutes
Green Beans	9-11 Minutes
Peas	4-6 Minutes
Potatoes	28-33 Minutes
Spinach	2-4 Minutes
Squash	9-11 Minutes
Zucchini	9-11 Minutes



TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS



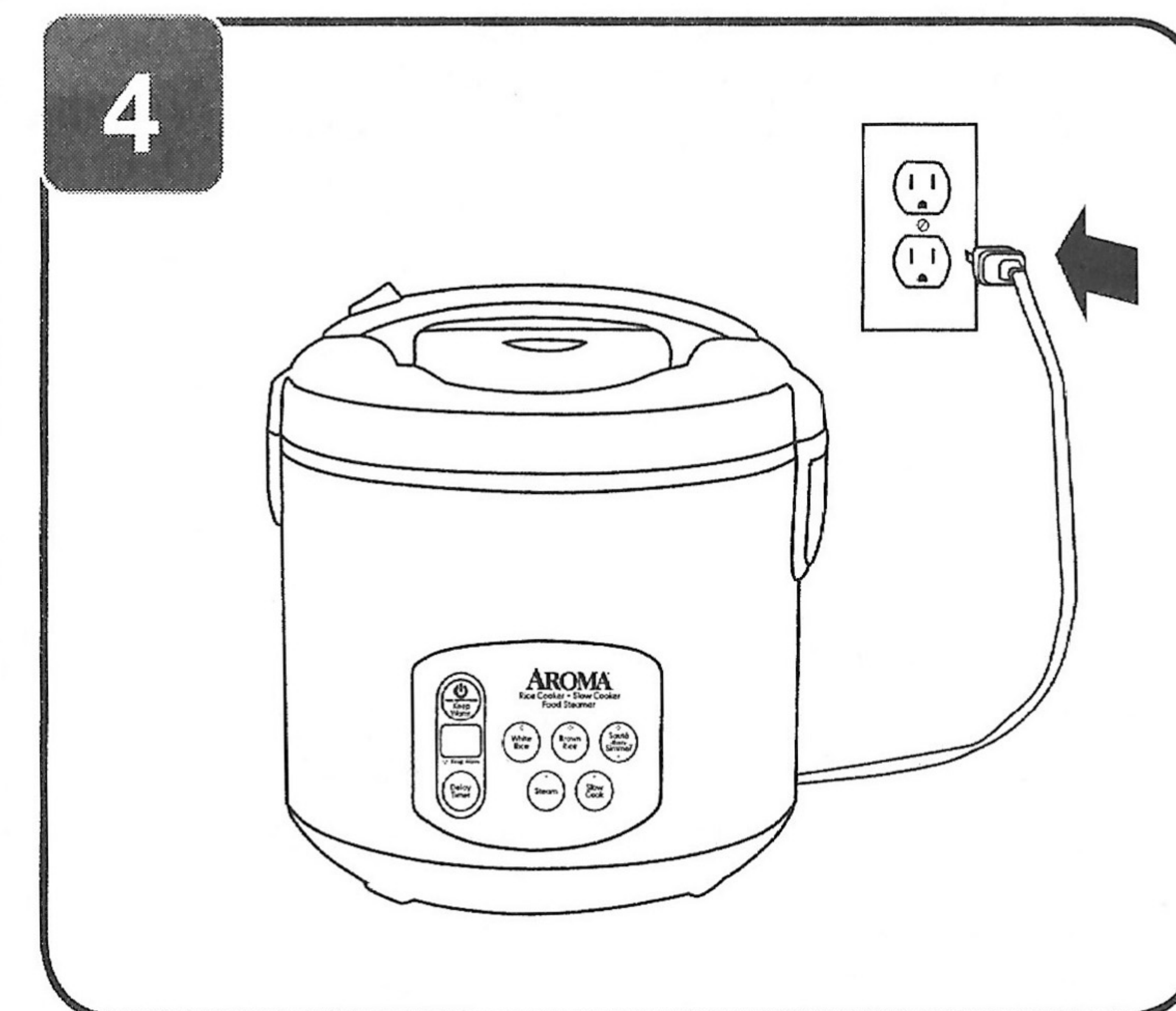
1 Add ingredients to the inner cooking pot.



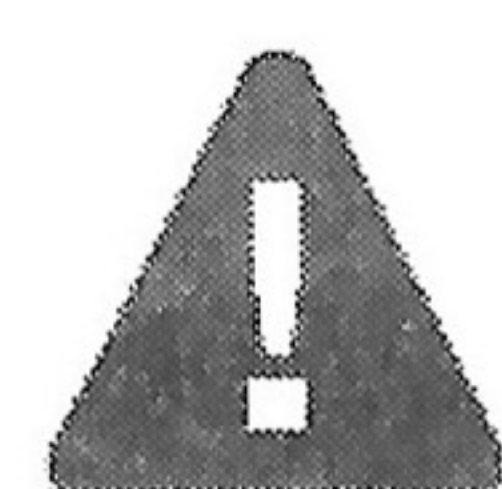
2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Close the lid securely.

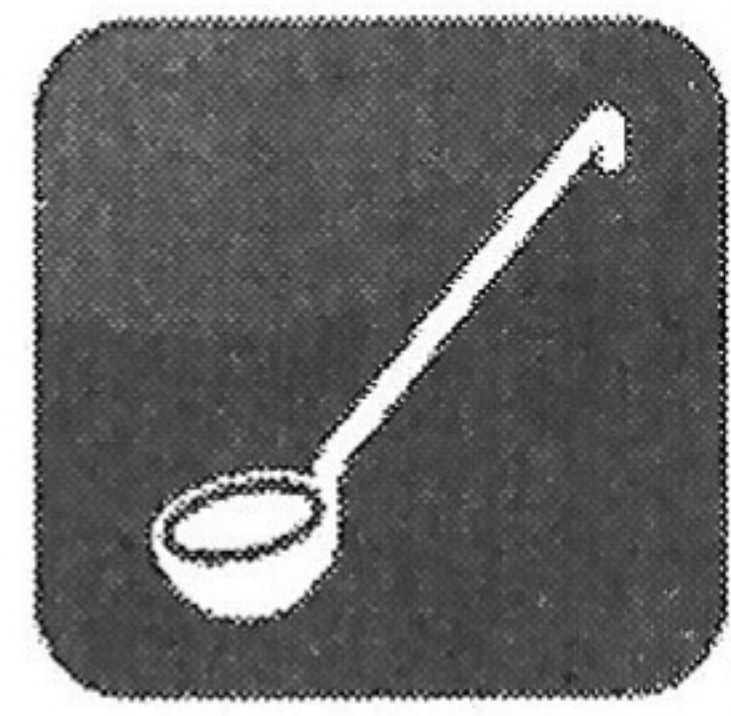


4 Plug the cord into an available outlet.

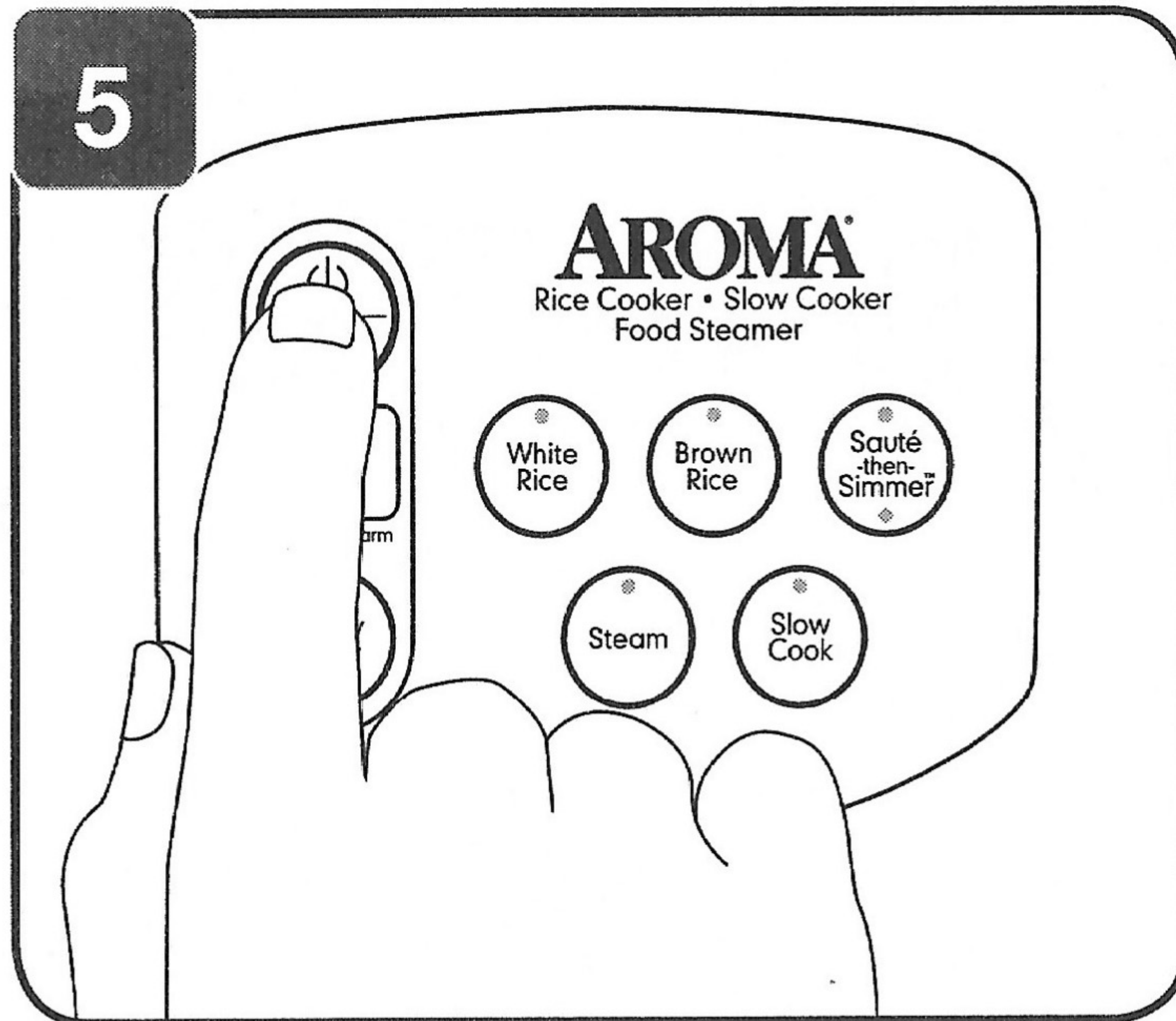


CAUTION

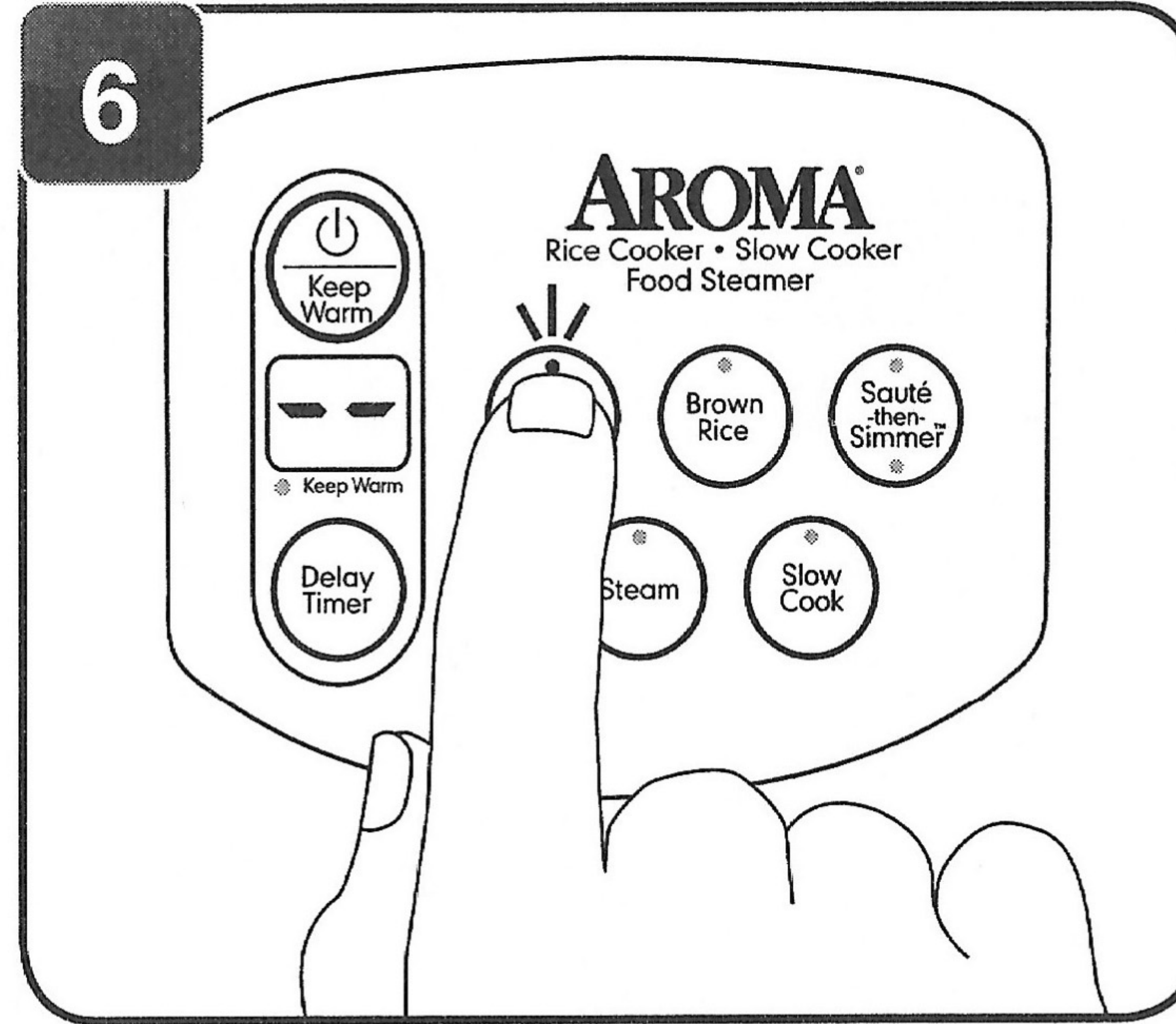
- The rice cooker will not switch to Keep-Warm mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended.**



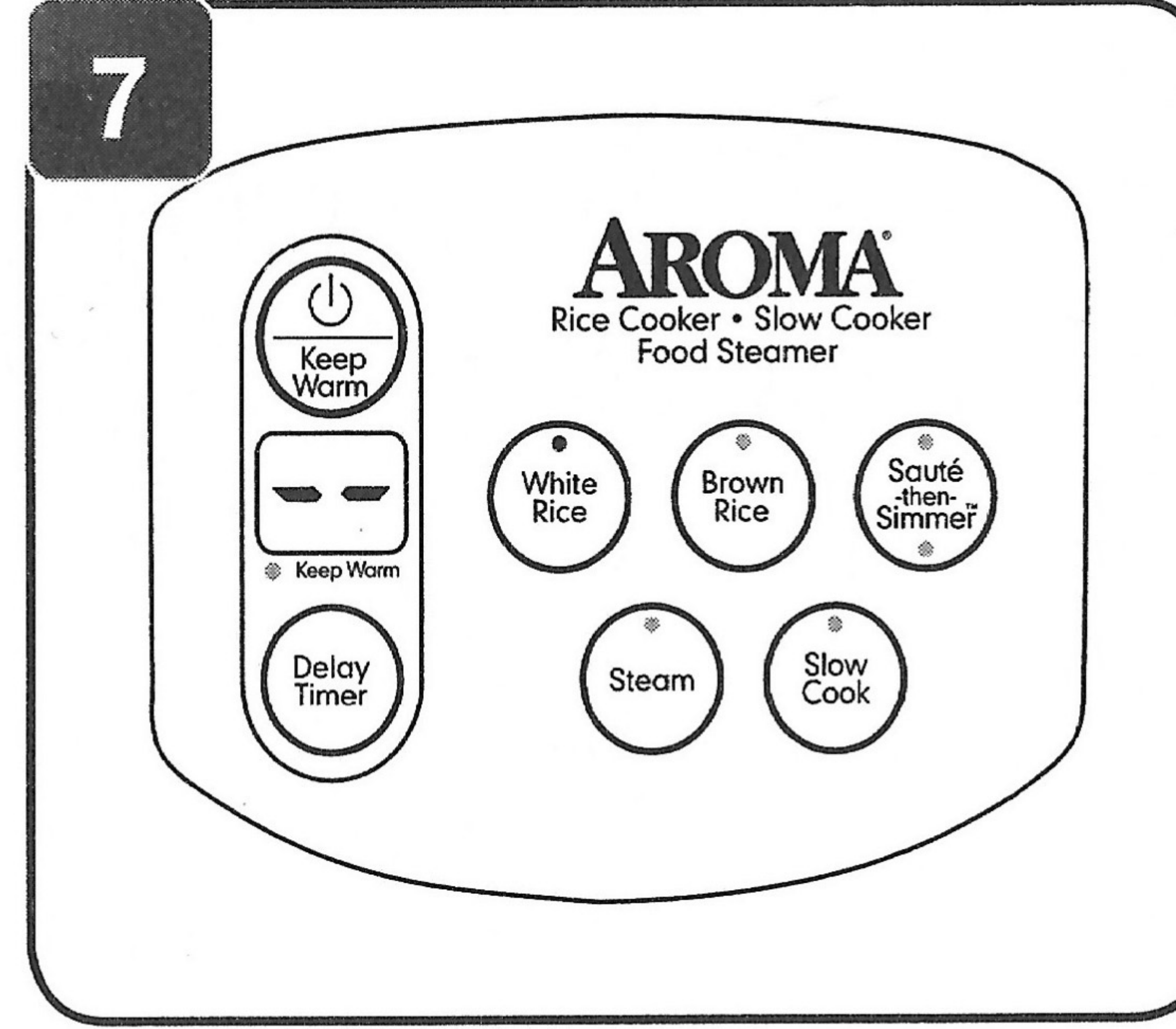
TO COOK SOUPS, STEWS AND CHILIS (CONT.)



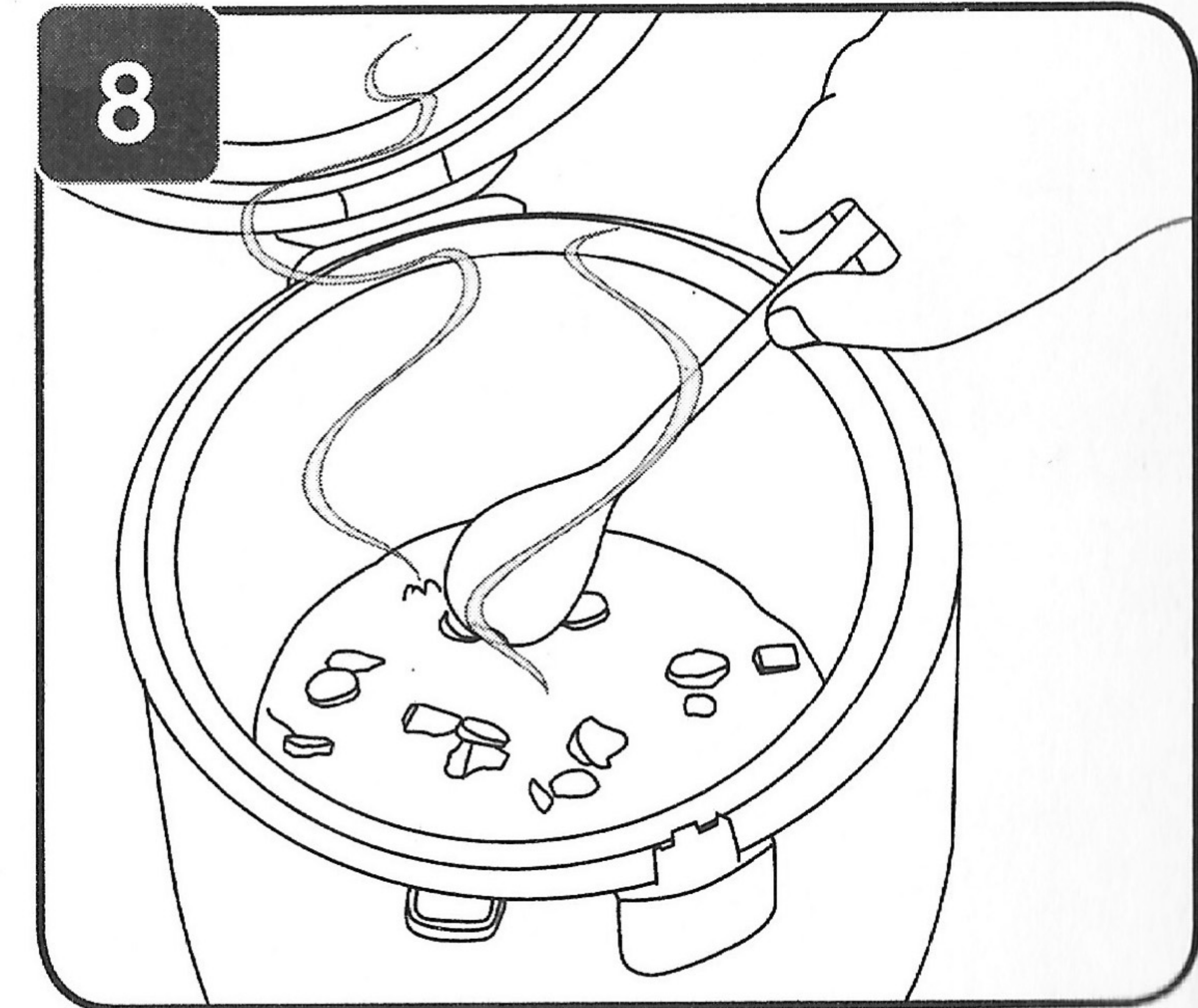
Press the **POWER/KEEP WARM** button to turn on the rice cooker.



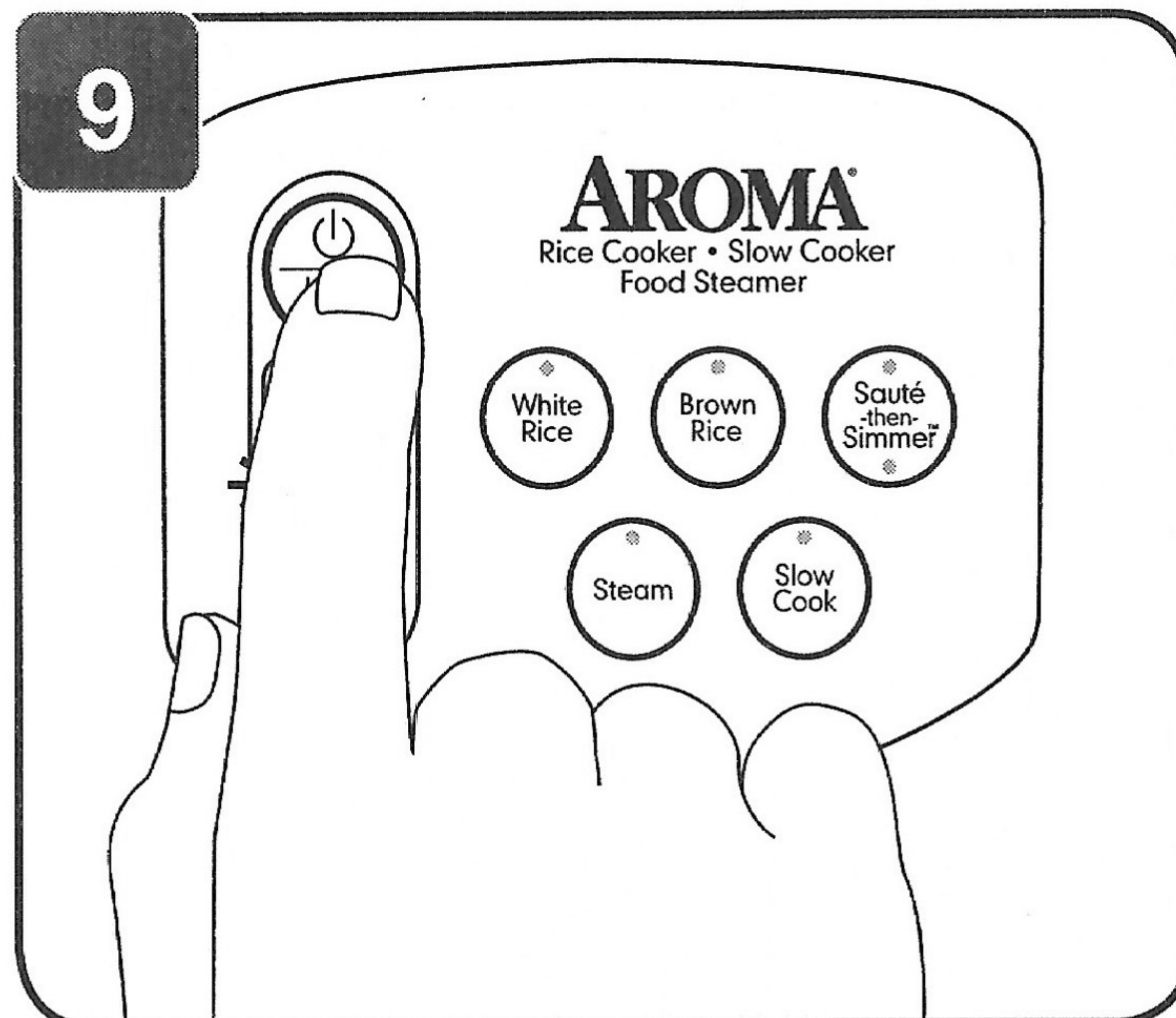
Press the **WHITE RICE** button to begin cooking.



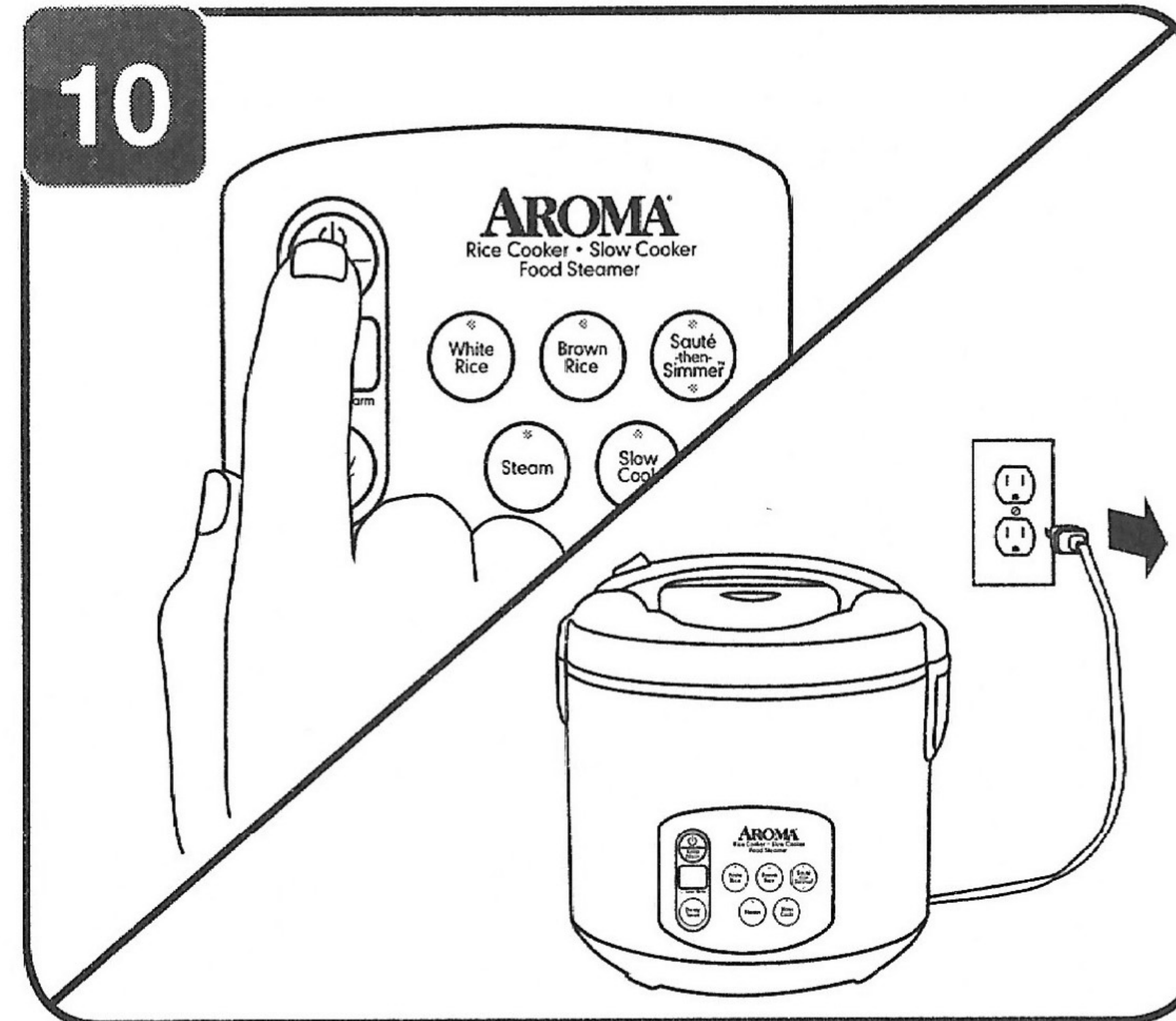
The cooking indicator light will illuminate.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.



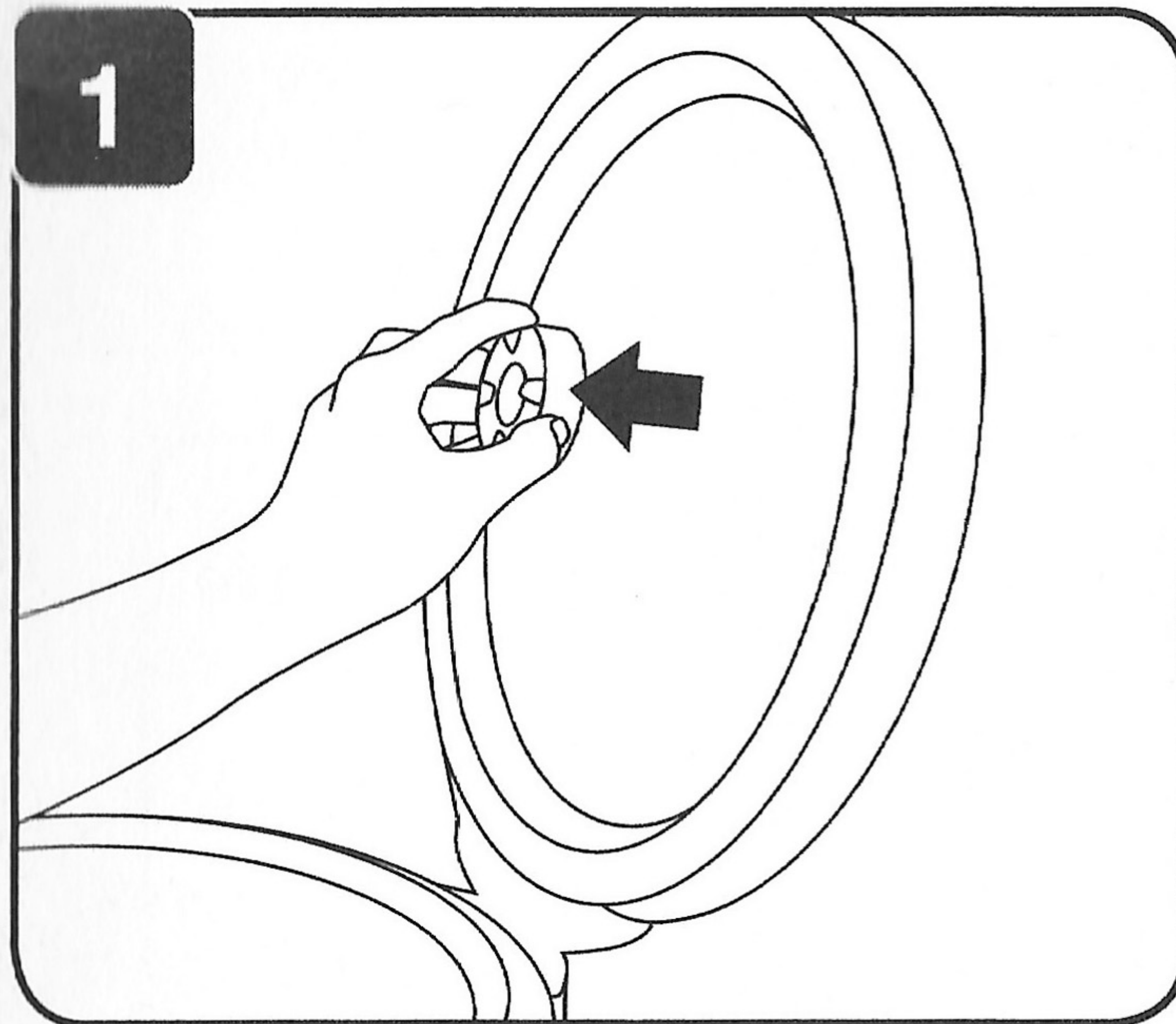
Once cooking is complete, press the **POWER/KEEP WARM** button to switch the rice cooker to Keep-Warm mode.



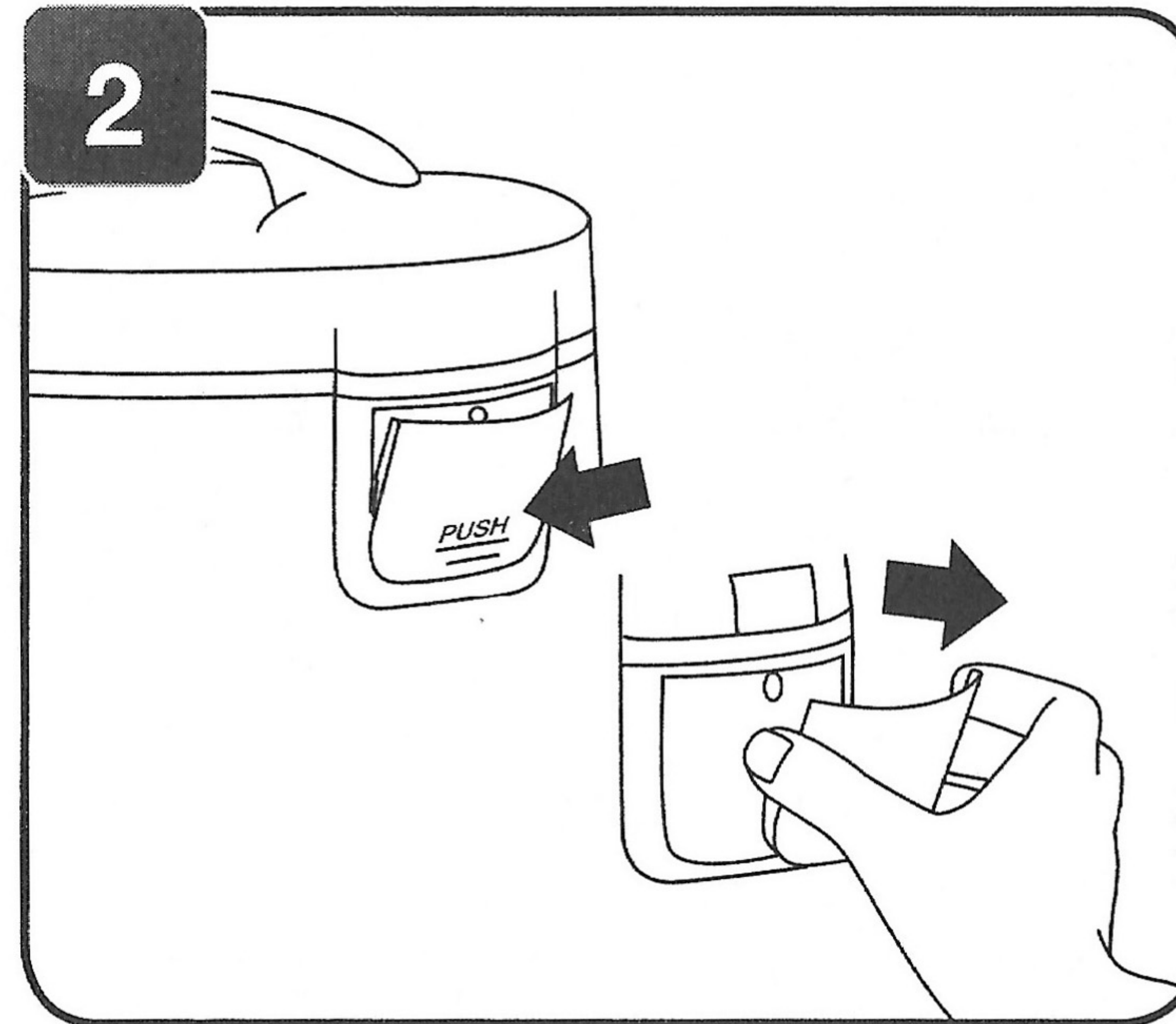
When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP-WARM** button twice and unplug the power cord.



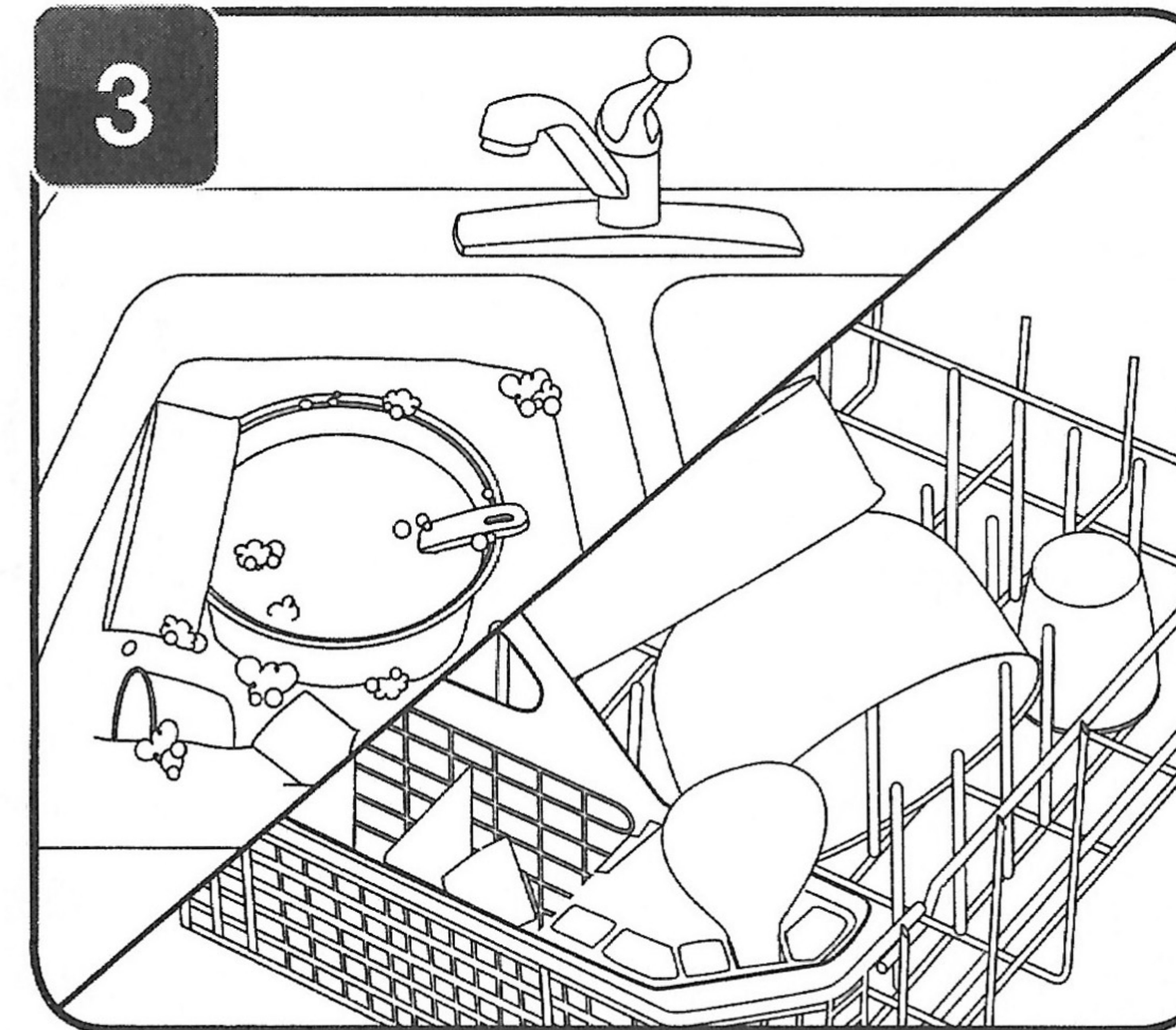
TO CLEAN



Remove the steam vent.



Remove the condensation collector.



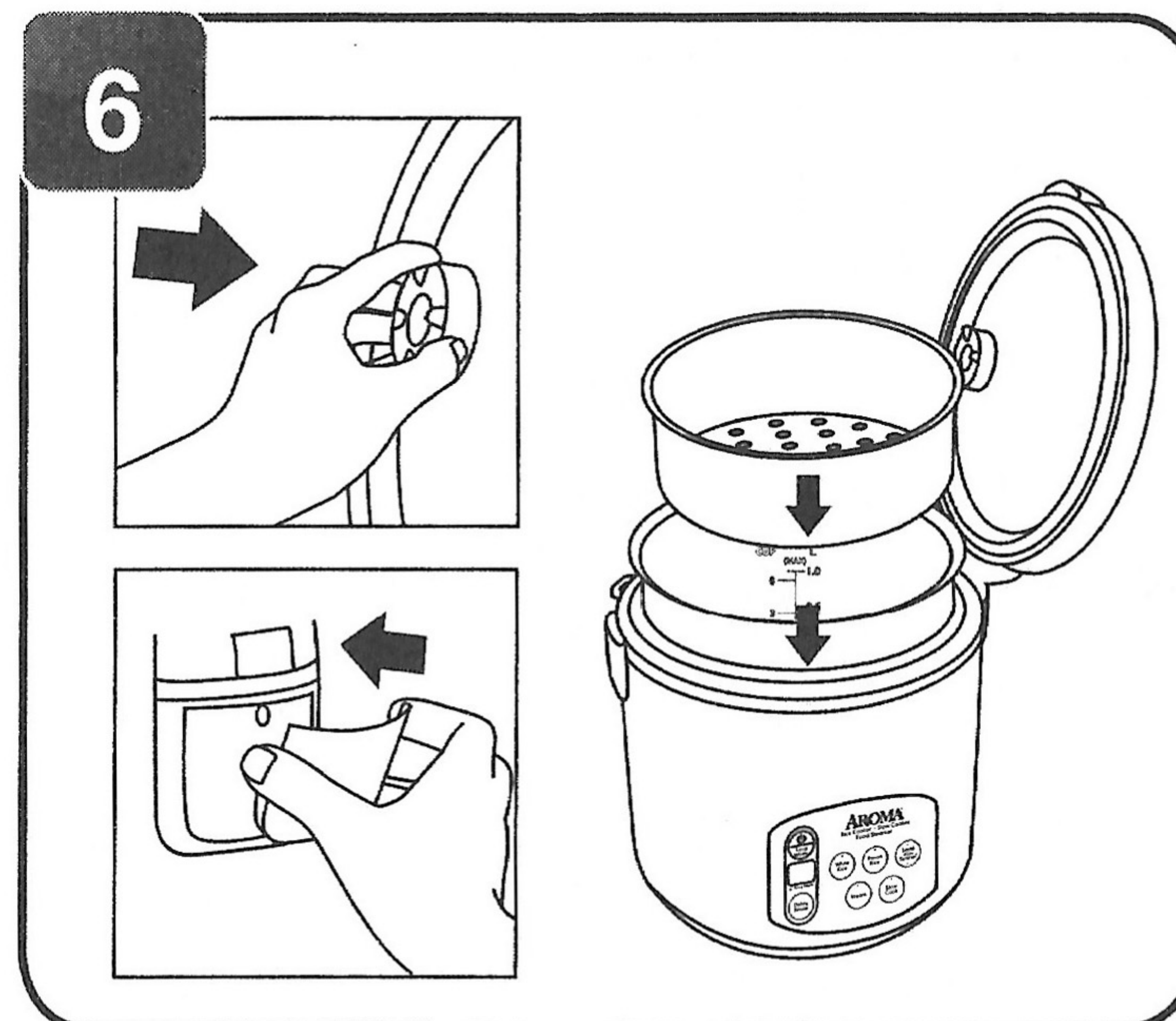
Soak the inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.



Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



Reassemble for next use.



NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.



TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to Keep-Warm mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to Keep-Warm mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to Keep-Warm mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on Keep-Warm mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.



ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma® Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes— rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Brown Rice

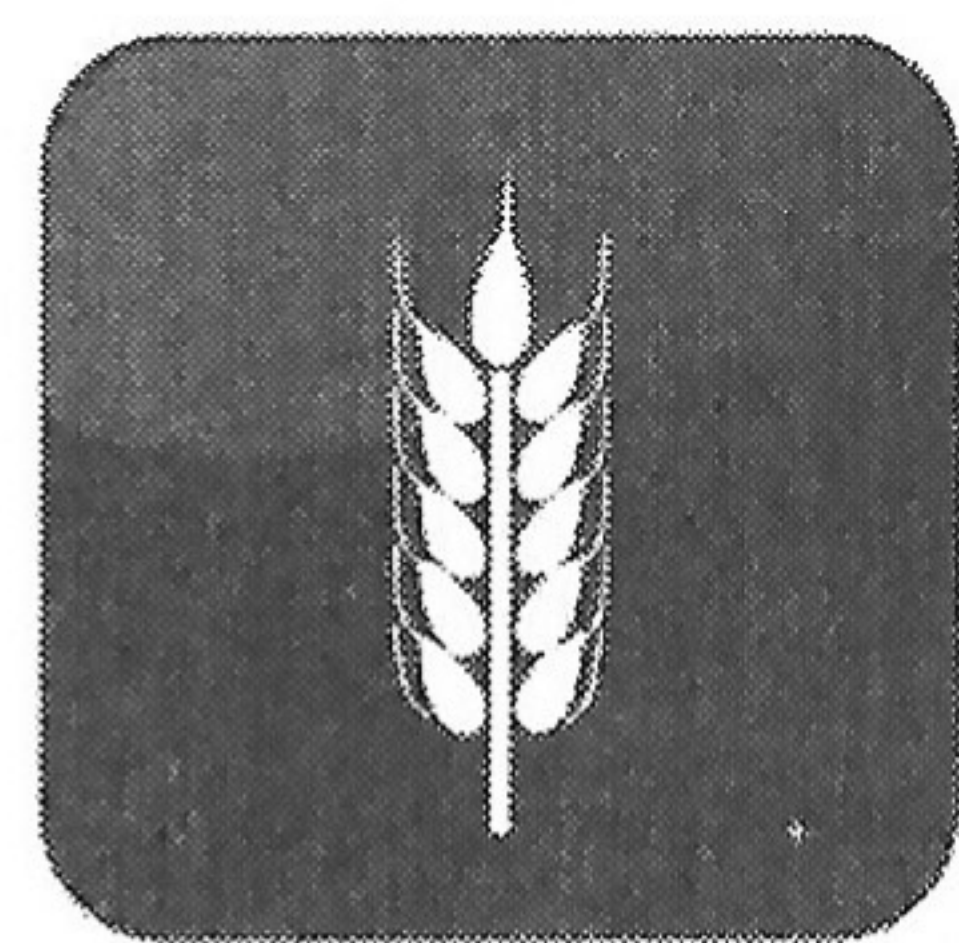
Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.





ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month - promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.





RECIPES

Sauté-Then-Simmer™ Risotto

Ingredients

¼ cup	yellow onion, diced small
1 large	garlic clove, chopped fine
1 tbsp	olive oil
1 cup	Arborio rice, uncooked
¼ cup	vermouth
4 cups	chicken broth
1 cup	whipping cream
3 tbsp	butter
⅓ cup	Parmesan cheese, shredded

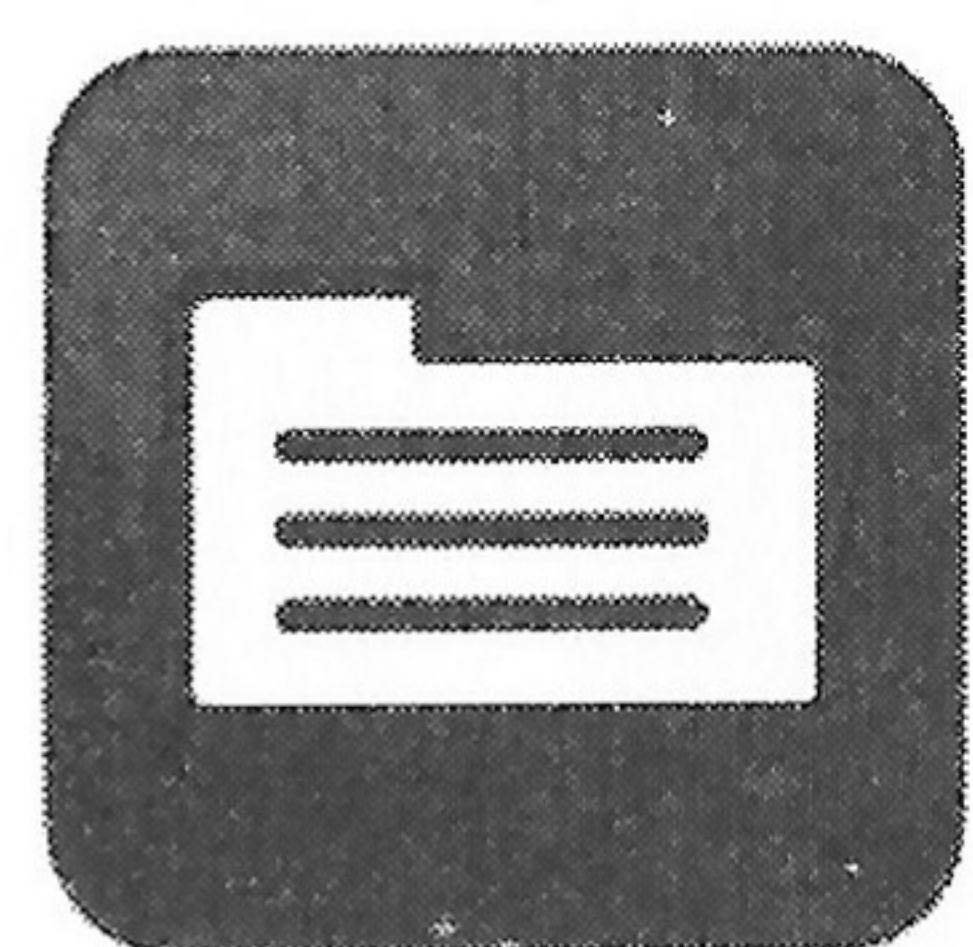
Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker. Add onion, garlic and olive oil to inner cooking pot. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate. Add rice and mix with a long handled spoon until well coated. Add vermouth and stir until liquid has been absorbed. Stir in the chicken broth and whipping cream; mix well and close the lid securely. Sauté-Then-Simmer™ Technology then will automatically adjust to simmer to cook rice. Once the rice cooker automatically turns to Keep-Warm, open the lid and stir in butter and Parmesan cheese. Serves 4 to 6.

Aromatic Pot Roast

Ingredients

2-3 lb	beef roast
1 lb	potatoes, quartered
4	carrots, cut into chunks
2	onions, sliced
1 cup	beef broth
2	bay leaves

1. Preheat rice cooker using Sauté-Then-Simmer™.
2. Brown roast for 4-5 minutes per side.
3. Add remaining ingredients to the inner pot.
4. Switch to Slow Cook and cook for 4 hours or until tender.
5. Serve and enjoy!



RECIPES

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients

1½ cups	rice
3 cups	chicken broth
2 tbsp	diced minced onion
½ tsp	salt
1	10-oz. can chicken breast chunks, with liquid
1	4-oz. can diced green chiles, with liquid

Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker. Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover and press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to Keep-Warm mode. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

San Antonio Rice

Ingredients

1 cup	rice
1 jar (12 oz.)	fresh salsa, mild or hot
1 tbsp	vegetable oil
1 cup	fresh or canned corn kernels
½ tsp	ground cumin
½ tsp	salt
1¼ cups	water
-	Fresh ground pepper, to taste
-	Fresh minced cilantro, for garnish

Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker. Add all ingredients except cilantro to the inner cooking pot, stir, close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to Keep-Warm mode, open the lid, quickly stir and re-cover. Allow to stand for 8-10 minutes before serving. Spoon onto a serving dish, garnish with fresh cilantro and serve. Makes a flavorful supper or side dish for grilled chicken or fish. Serves 3-4.



LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time

Website: www.AromaCo.com



SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286

M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.

AROMA®

*La arrocera número uno en el mercado**

ARC-1030SB

Manual de instrucciones

Arrocera • vaporera • Olla de cocimiento lento



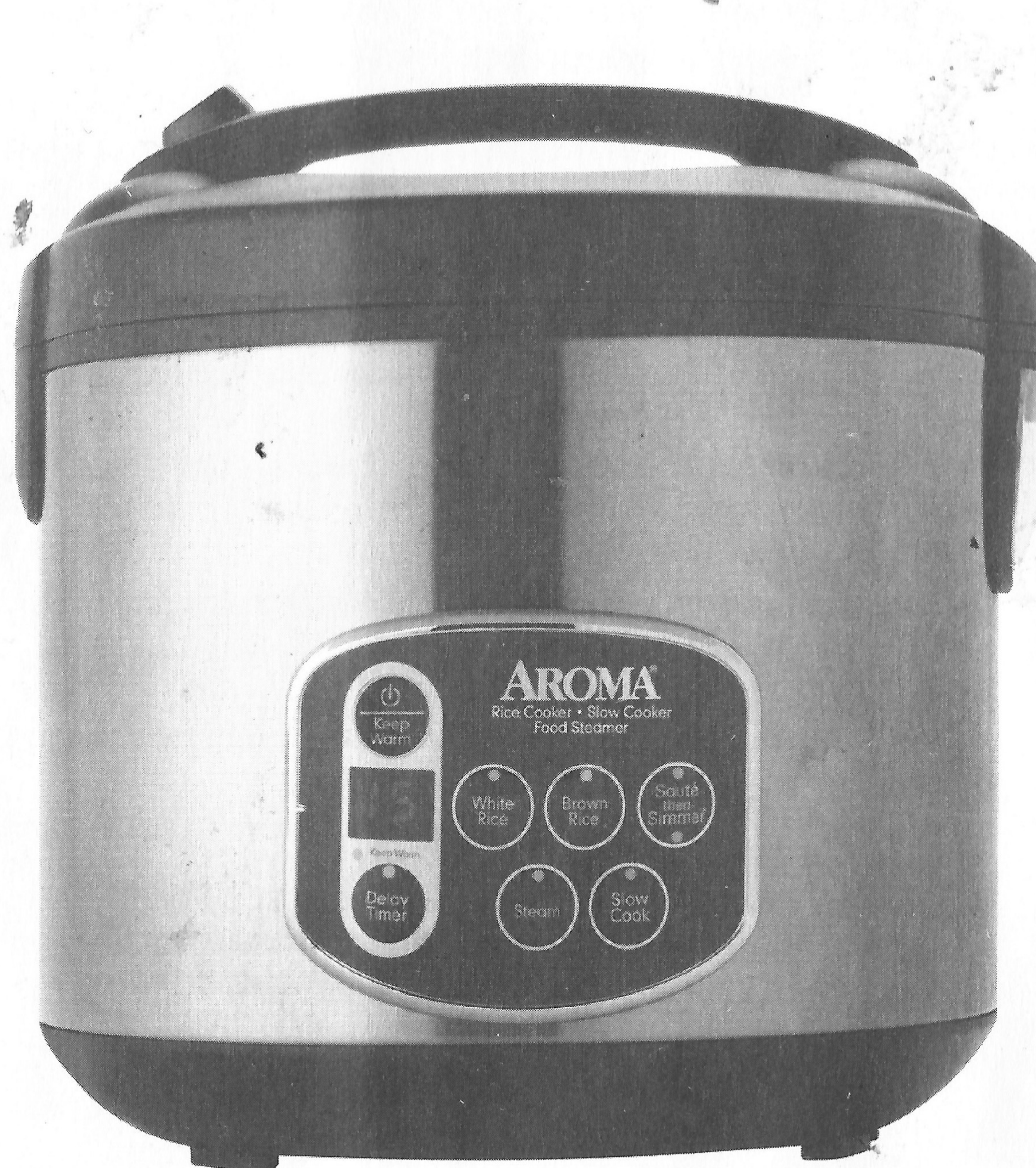
**¿Preguntas o dudas
acerca de su arrocera?**
*Antes de regresar a la
tienda...*



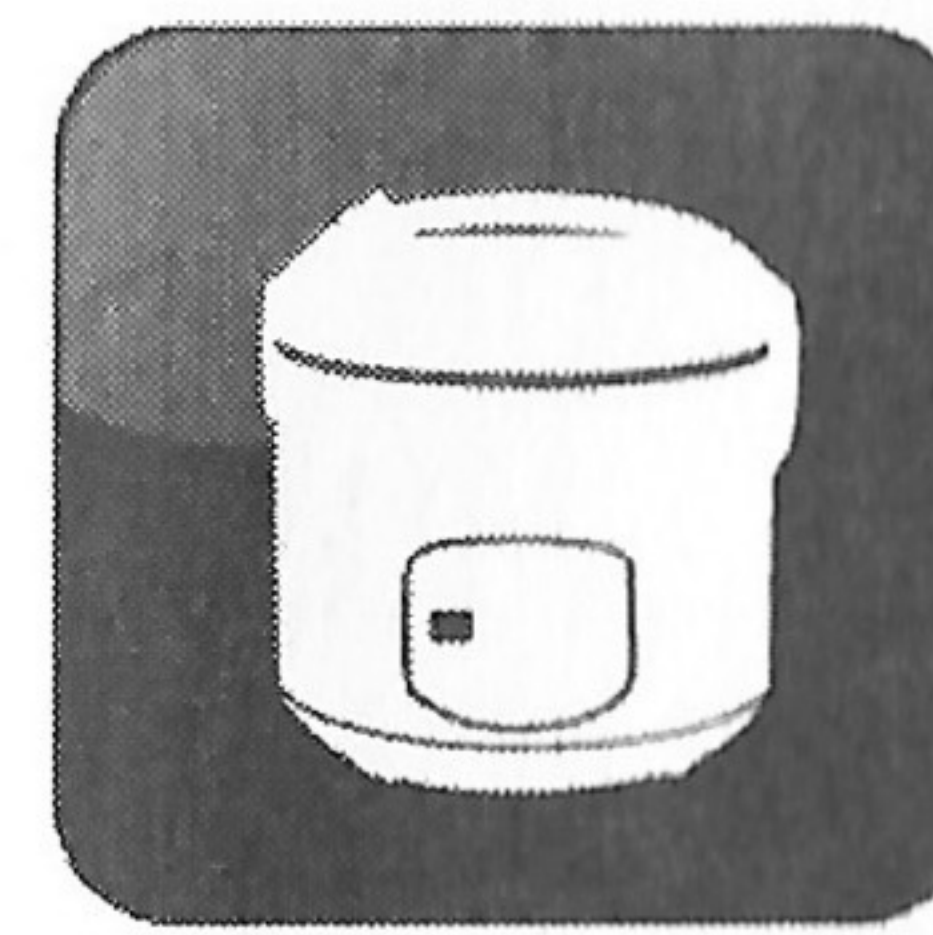
Los expertos de servicio al
cliente estará encantado de
ayudarle. Llámenos al número
gratuito a **1-800-276-6286**.



Las respuestas a muchas
preguntas comunes e incluso
piezas de repuesto se pueden
encontrar en línea. Visita:
www.AromaCo.com/Support.



*Basada en los datos de las cifras en los puntos de ventas de 2012.



Felicidades por comprar la arrocera digital para 20 tazas Aroma®. ¡En cualquier momento, usted estará preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina está calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz, incluyendo el arroz integral difícil de cocinar, con un esponjado perfecto.

Además del arroz, su nueva arrocera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La cómoda charola de vapor se inserta directamente encima el arroz, permitiéndole cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos al vapor encierran sus nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan nutritivos y bajos en calorías como fáciles de preparar.

La nueva función para Salteados (Sauté-Then-Simmer™) es ideal para preparar con facilidad: arroz a la Mexicana, arroz risotto, pilafs ¡y mas!

Pero esto no es todo. ¡Su nueva arrocera también es grandiosa para sopas, guisos, caldos, sopas de mariscos, jambalaya, frittatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus configuraciones digitales preprogramadas, así como todos los accesorios que se incluyen. También se incluyen tablas útiles de medida para cocinar arroz y otros alimentos al vapor.

Para más información acerca de su arrocera o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visítenos en línea en **www.AromaCo.com**.



Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2013 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



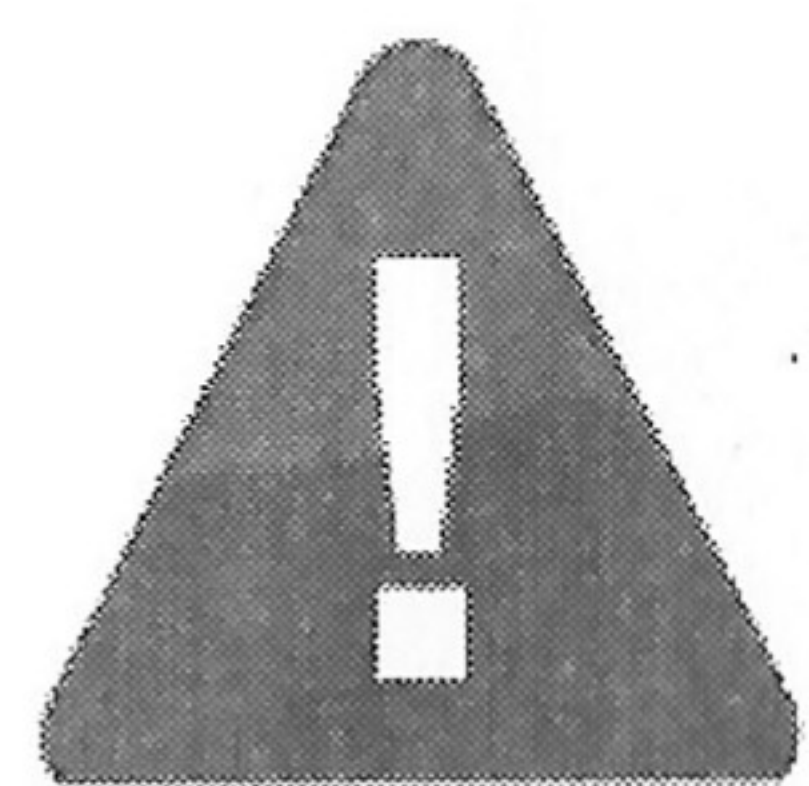


MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**
2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
6. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
9. No se utilice a la intemperie.
10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su arrocera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.
20. No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en Keep-Warm (manténgase caliente).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
22. Para desconectar póngase el control en OFF (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

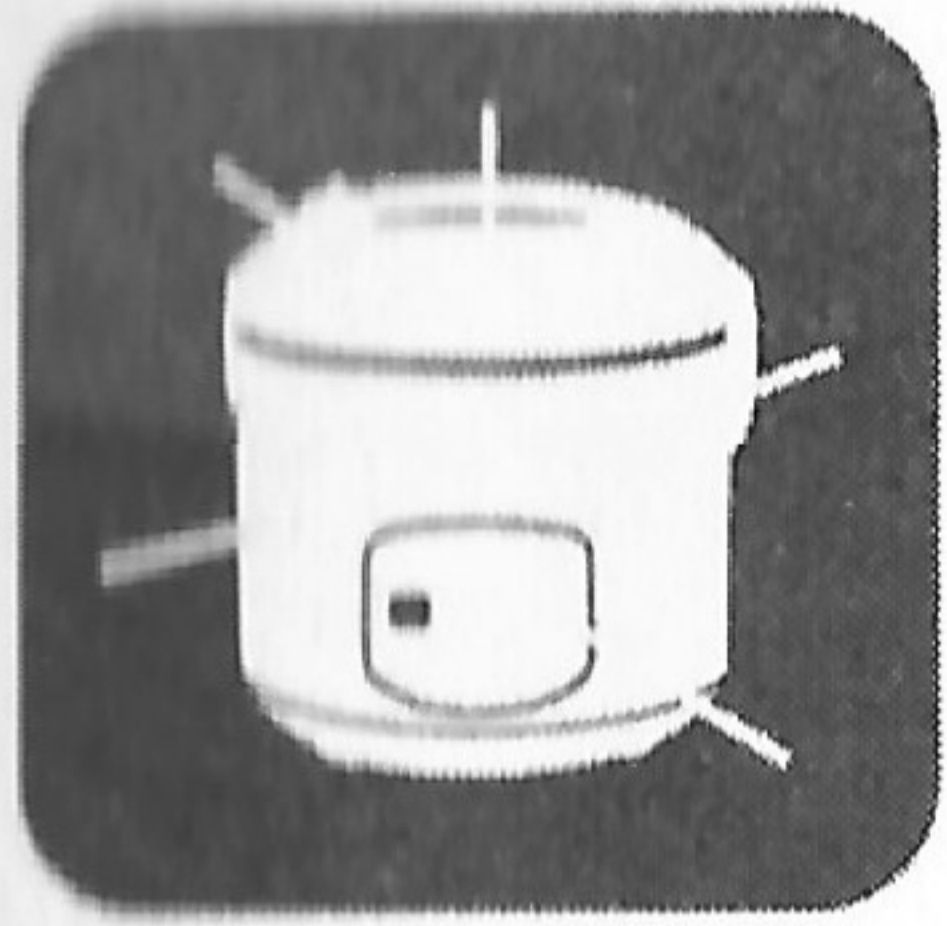


Ploya polarizada

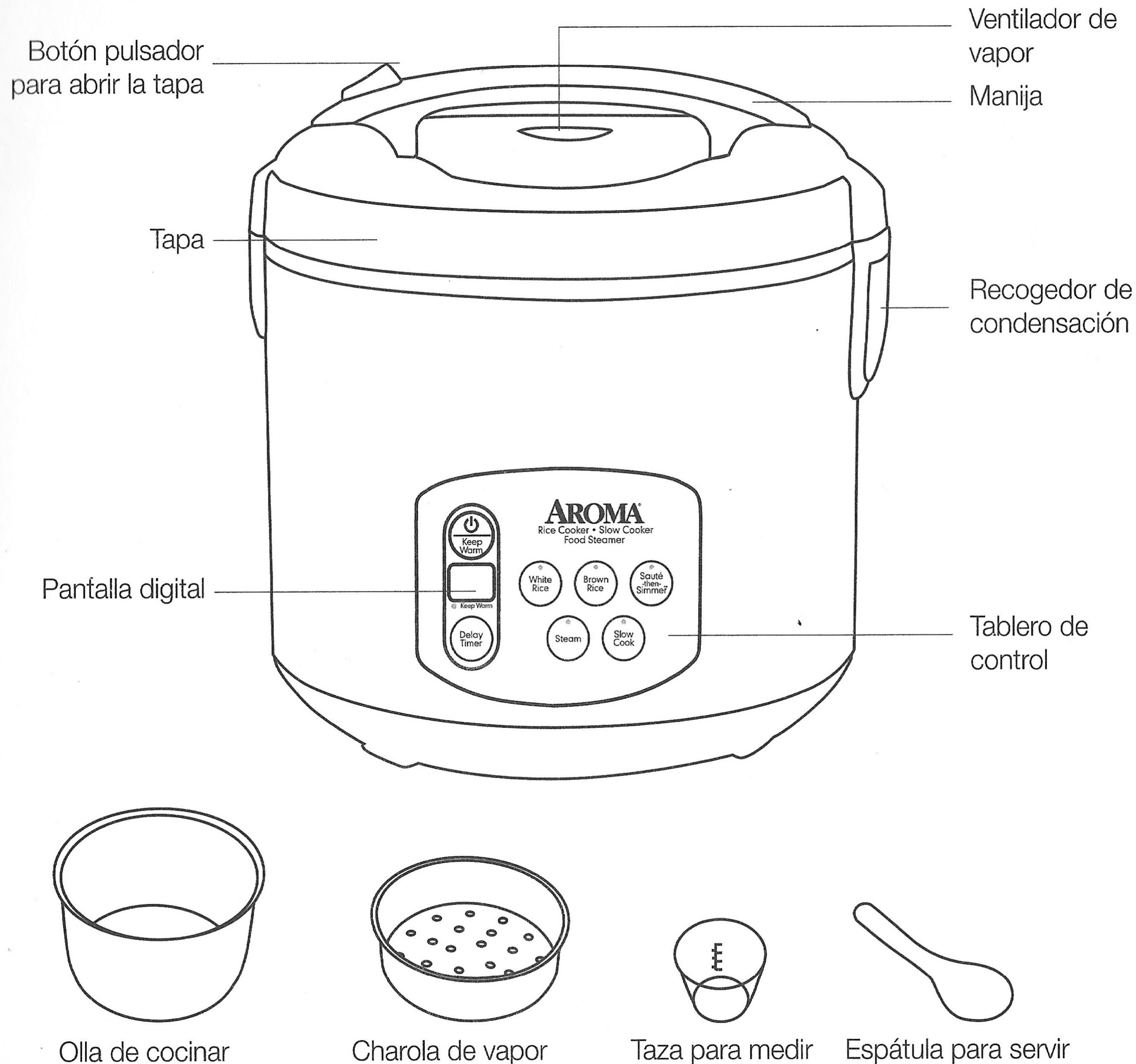
Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe enchufarse en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente modificar la clavija, es muy peligroso.

Si está estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.



IDENTIFICACION DE LAS PARTES



Controles Digitales



Botón de encendido/Conservar caliente

El botón POWER enciende y apaga el artefacto para cocinar arroz. El botón KEEP WARM es ideal para conservar la comida caliente y lista para servir. El artefacto cambiará al modo conservar caliente cuando se cumpla el tiempo de cocción.



Reloj automático

El botón DELAY TIMER permite que el arroz esté listo cuando lo necesita. Agregue agua y arroz a la mañana, y tenga un delicioso arroz listo para servir cuando vuelve a casa.



Arroz blanco

El botón WHITE RICE cocina arroz automáticamente con la calidad de un restaurante.



Arroz integral

El botón BROWN RICE es ideal para cocinar a punto arroz integral y otros granos enteros que requieren un tiempo de cocción más largo.



SAUTÉ-THEN-SIMMER™

La tecnología con patente pendiente Sauté-Then-Simmer™ de Aroma saltea los ingredientes a alta temperatura y cambia automáticamente al modo de hervir a fuego lento cuando se agrega el líquido. Ideal para arroz español, chili, risotto, comidas salteadas y mucho más.



Vapor

El botón STEAM cocina a punto platos principales y guarniciones saludables. Ajuste el tiempo de cocción al vapor. Cuando el agua hierva comenzará la cuenta regresiva y se apagará automáticamente cuando el tiempo se cumpla.



Cocimiento lento

El botón cocimiento lento (SLOW COOK) transforma a su arrocera en un aparato para cocinar lentamente programable de 3 litros de capacidad. ¡Puede cocinar desde 1 a 10 horas sus platos favoritos!



ANTES DEL PRIMER USO

1. **Lea todas las instrucciones y todas las medidas de seguridad.**
2. Desempaque los materiales de embalaje y verifique que todos los artículos hayan llegado en buen estado.
3. Deshágase de todas las bolsas de plástico ya que pueden significar un riesgo para los niños.
4. Ventile al vapor y lave los accesorios con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente.
5. Desmonte la olla de cocinar y límpiela con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente antes de regresarla a la olla.
6. Enjuague el bastidor con un trapo húmedo.

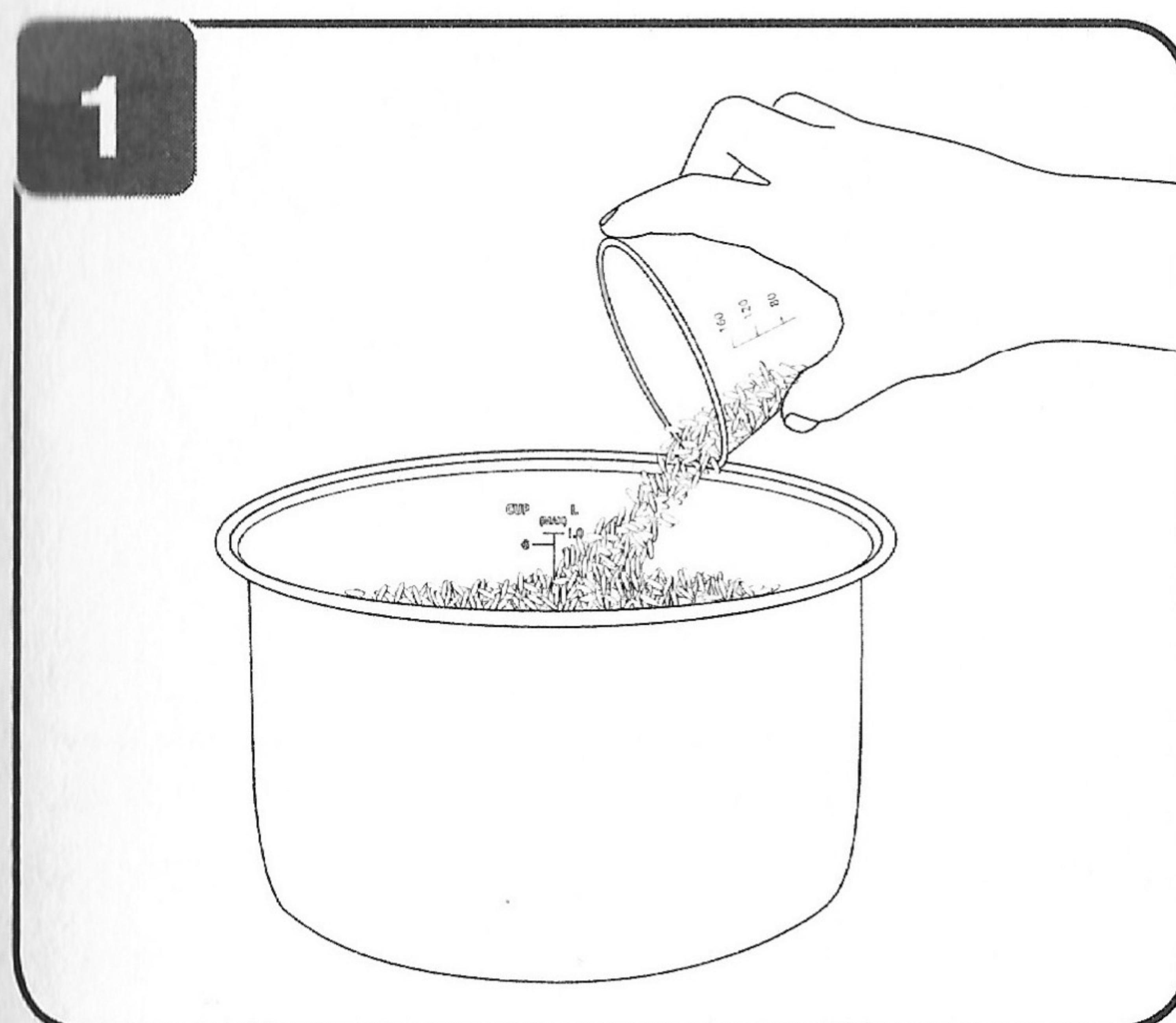


NOTA

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.



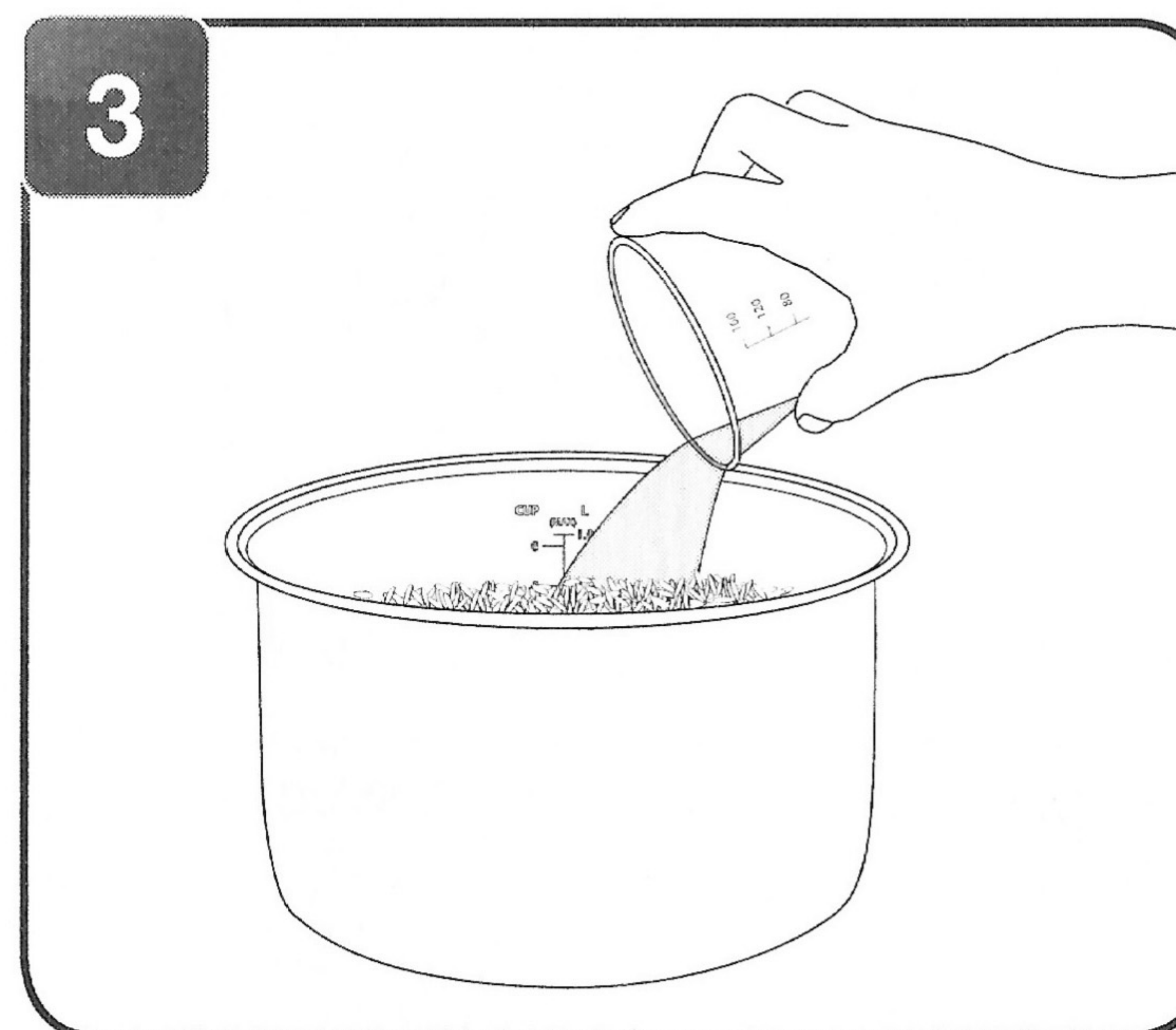
PARA COCER ARROZ



1 Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



2 Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.



3 Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



4 Pon la olla desmontable en la arrocera.



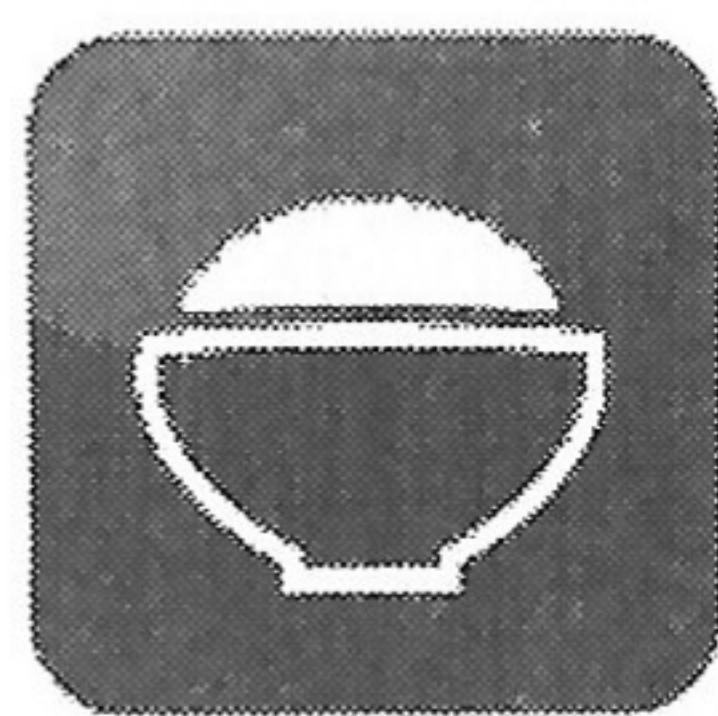
NOTA

- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.



CONSEJOS ÚTILES

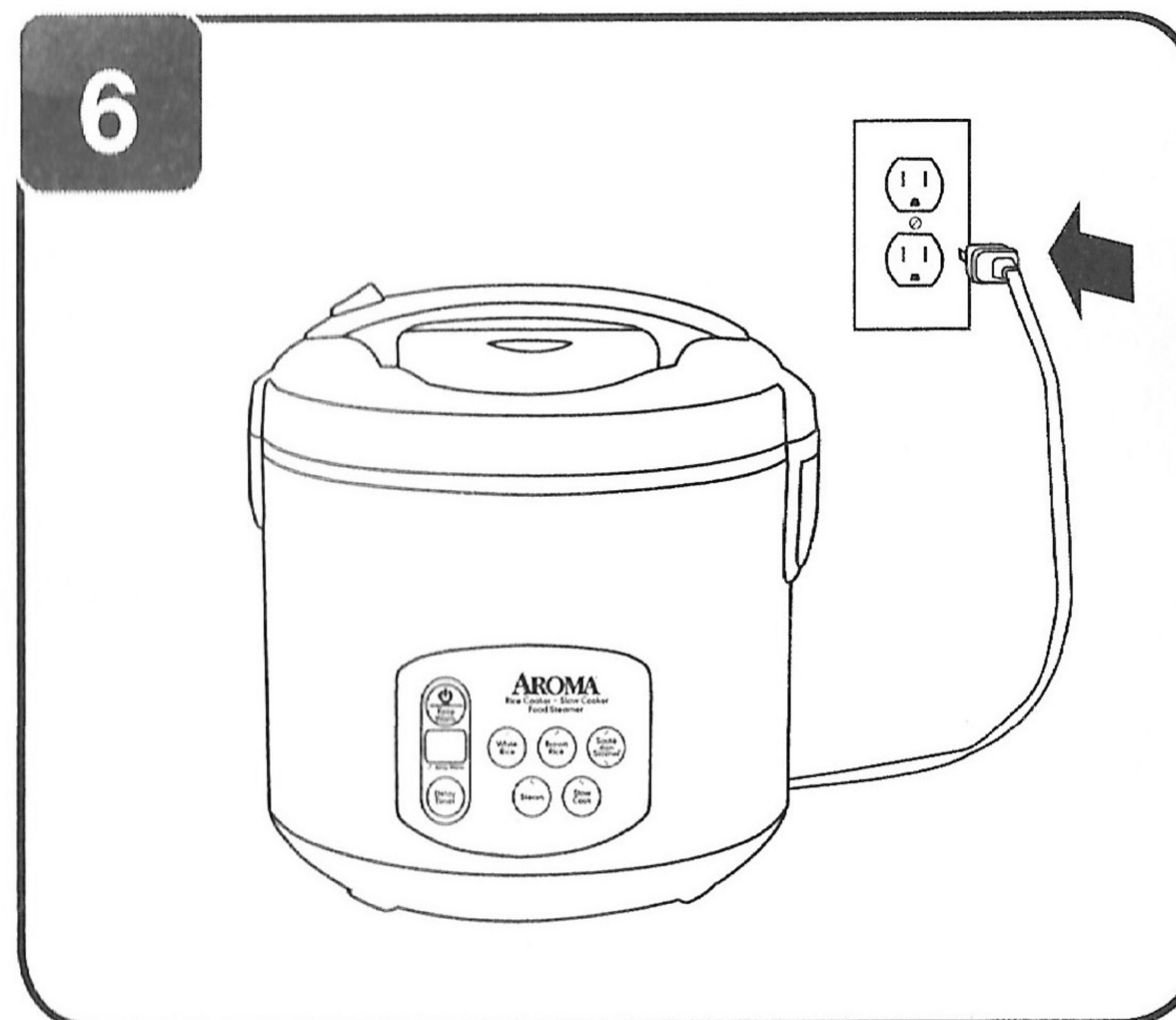
- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta la “Tabla de medidas arroz/agua” en la **página 8**.



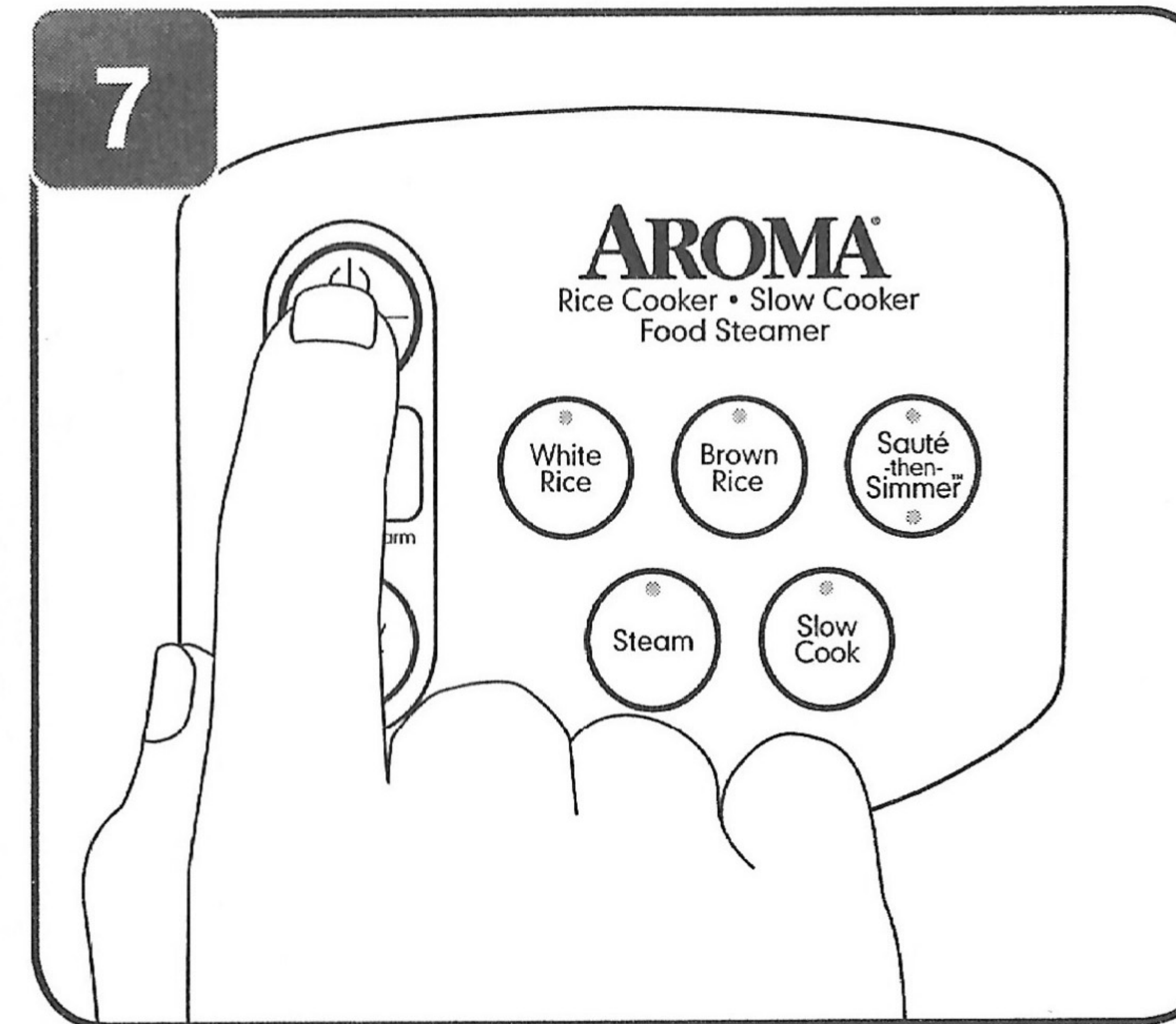
PARA COCER ARROZ (CONT.)



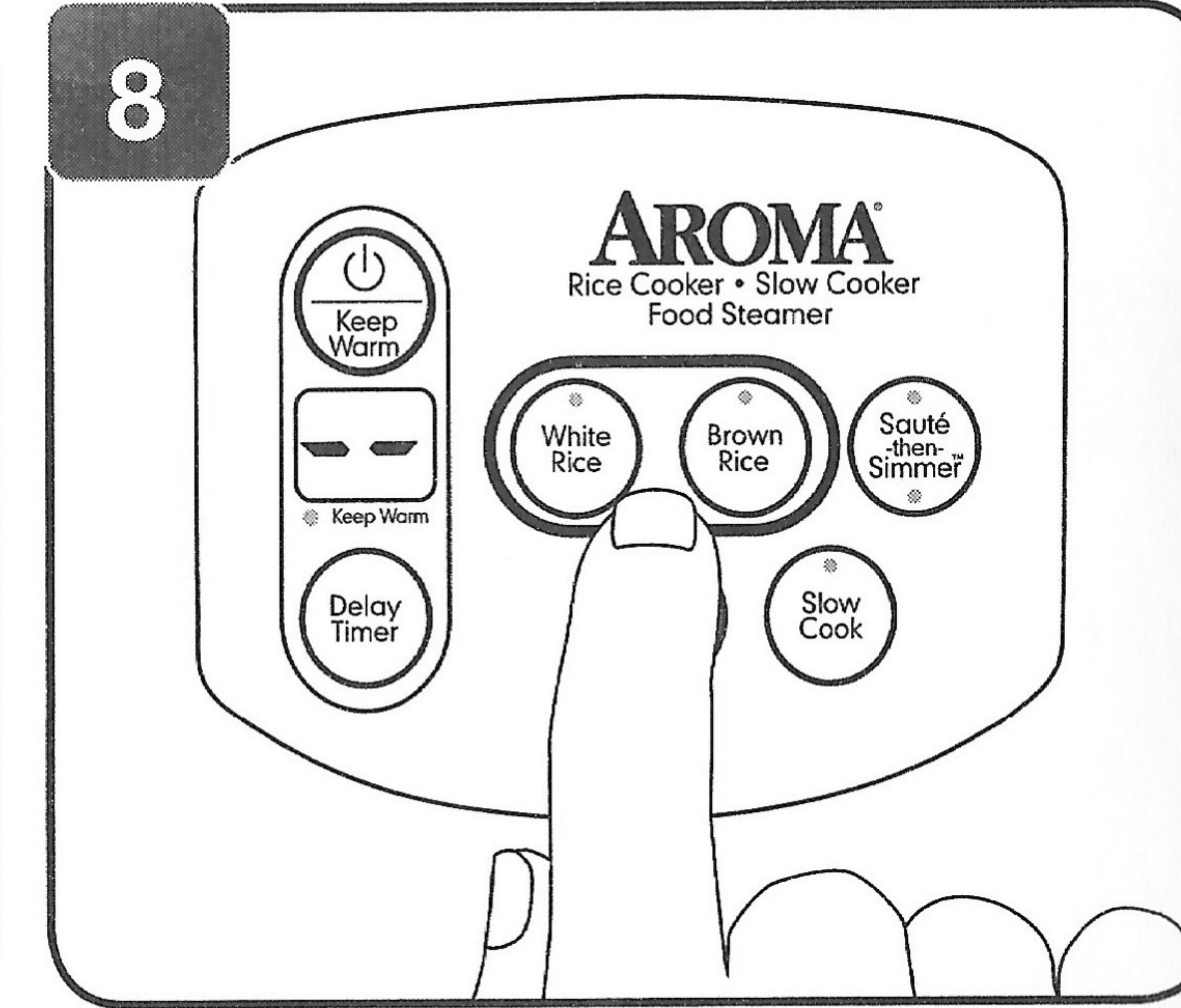
Cierra bien la tapa.



Enchufe el cable a un tomacorriente.



Presione el botón Encendido/conservar caliente (POWER/KEEP WARM) para encender el artefacto.



Oprime el botón de arroz blanco (WHITE RICE) o el botón de arroz integral (BROWN RICE).



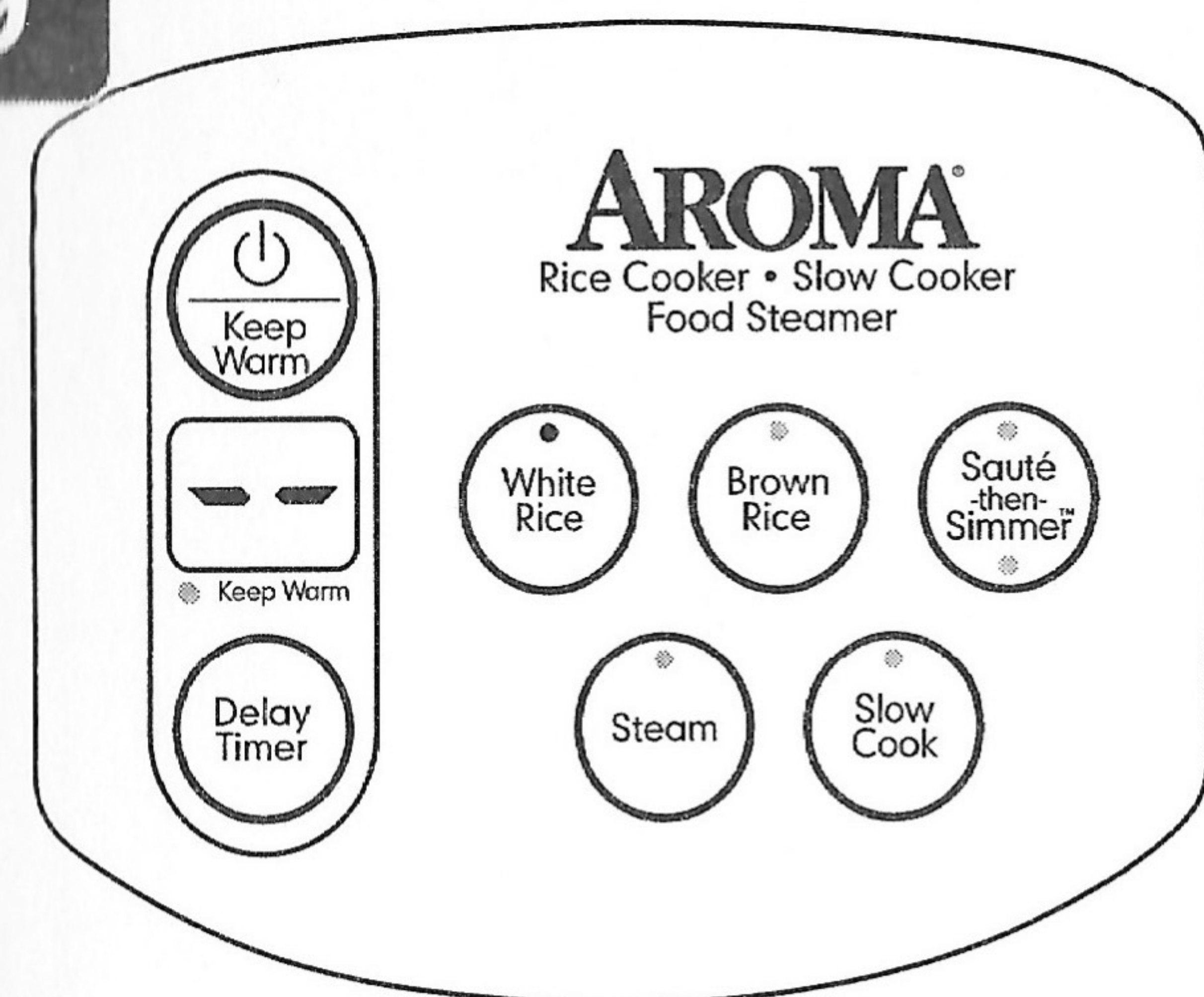
NOTA

- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de Arroz integral de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de Arroz integral, es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.



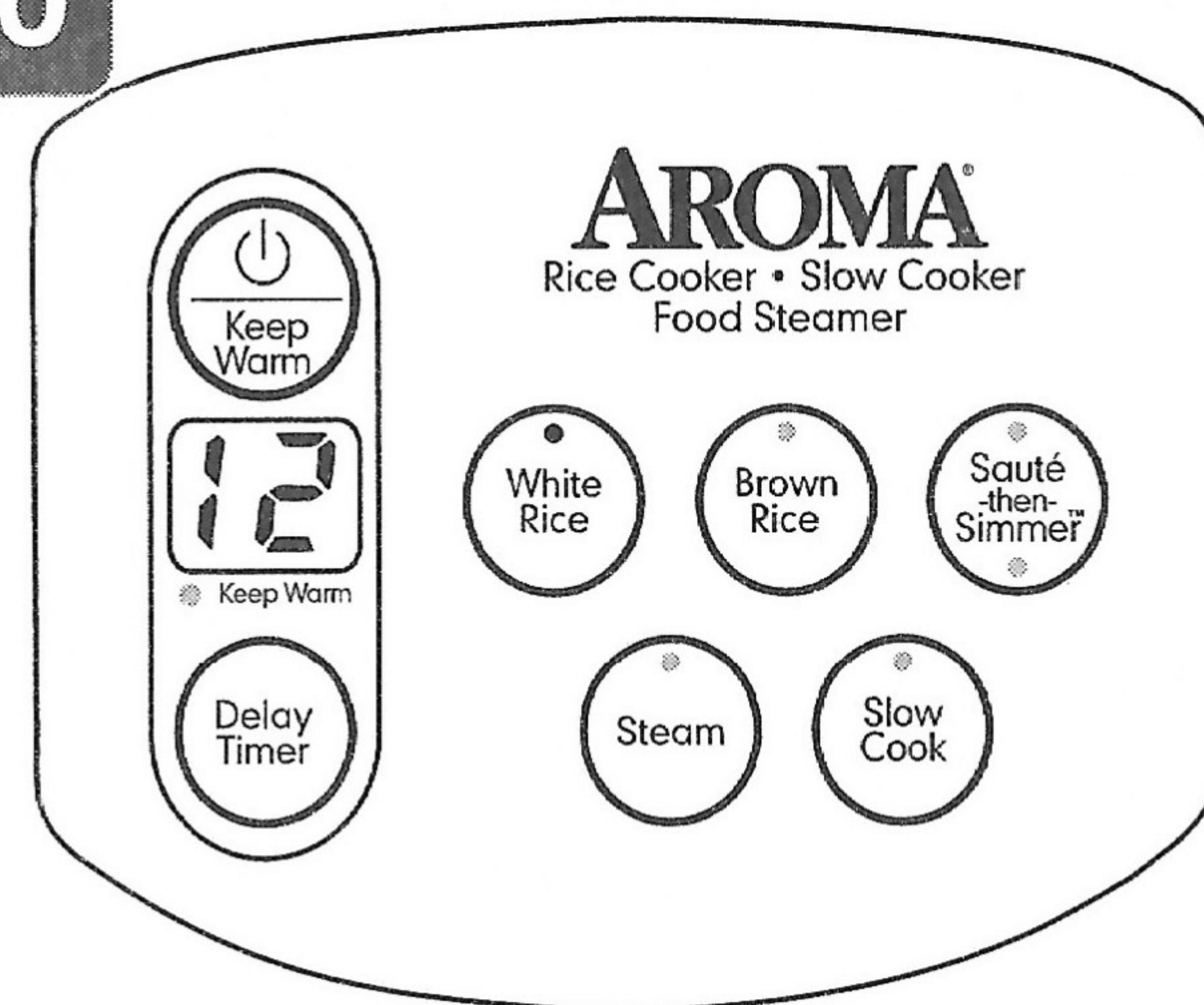
PARA COCER ARROZ (CONT.)

9



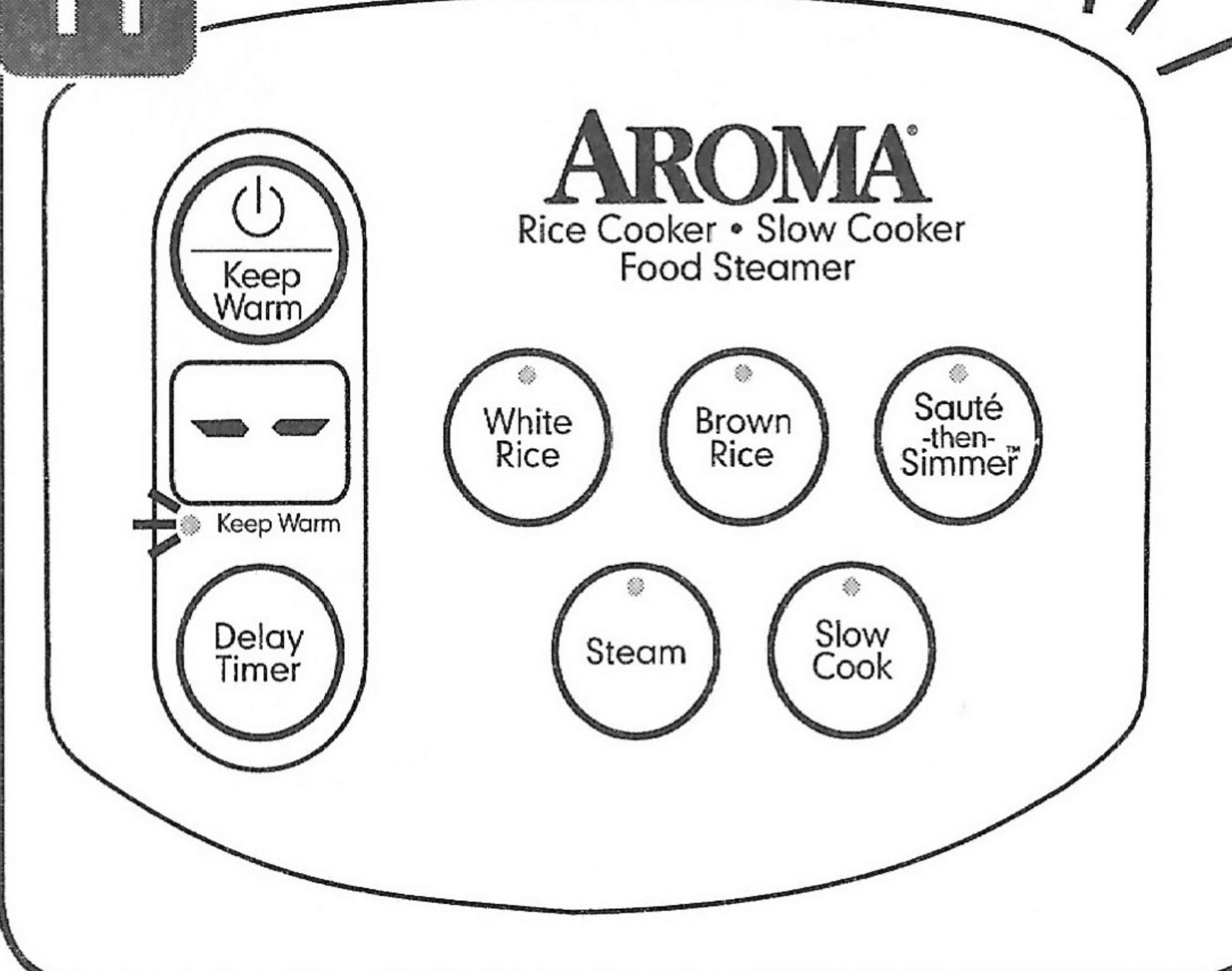
La arrocera se comienza a cocinar. Se encendera la luz indicadora de cocción (Cooking).

10



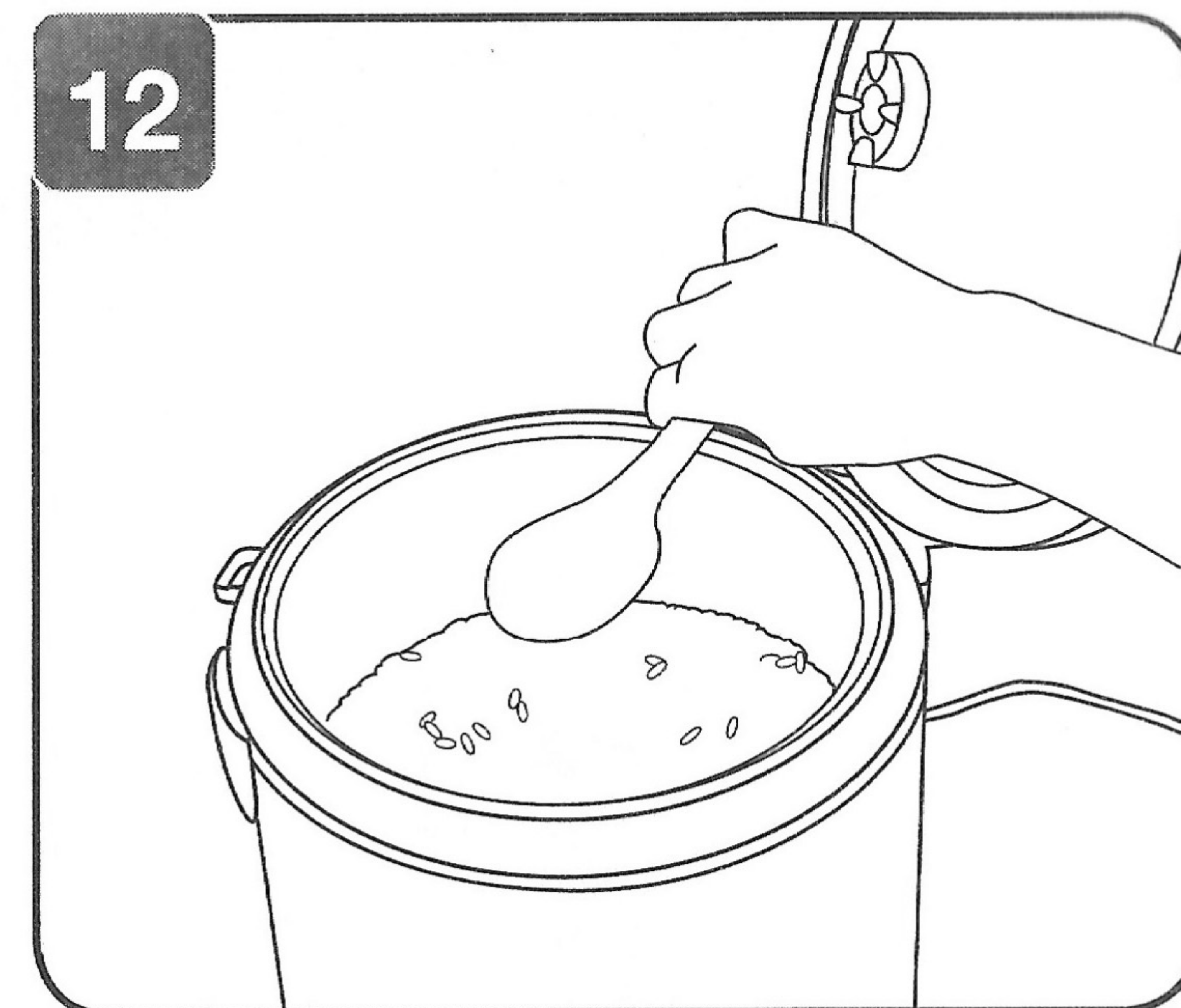
Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).

11



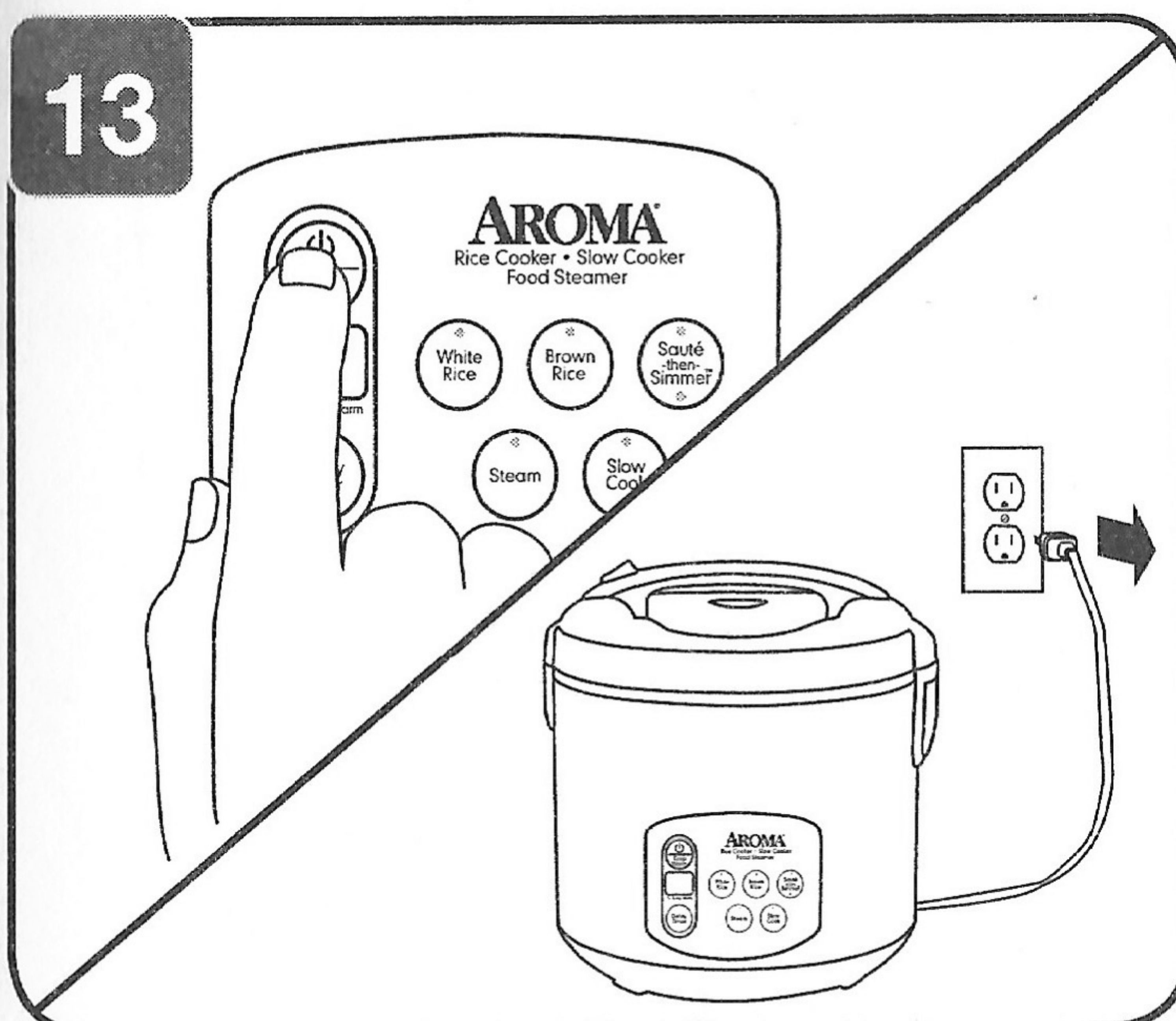
En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de Conservar caliente.

12



Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.

13



En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por oprimir el botón de Encendido/conservar caliente (POWER/KEEP WARM) dos veces y desenchufar el cordón.



NOTA

- No deje el arroz en el modo conservar caliente por más de 12 horas.

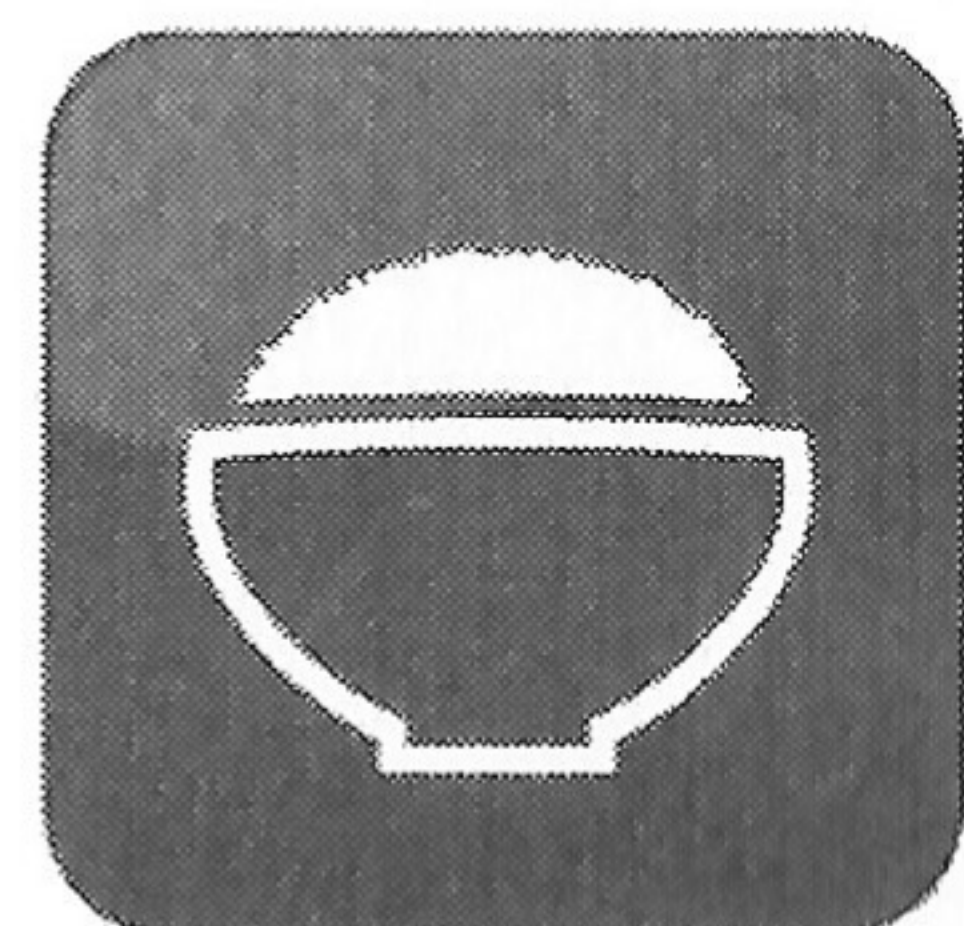


TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-105 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 102-107 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 34-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 110-115 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 38-43 Min. ARROZ INTEGRAL: 114-119 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 116-121 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 118-123 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	ARROZ BLANCO: 43-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 120-125 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	ARROZ BLANCO: 44-49 Min. ARROZ INTEGRAL: 123-128 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	ARROZ BLANCO: 46-51 Min. ARROZ INTEGRAL: 125-130 Min.



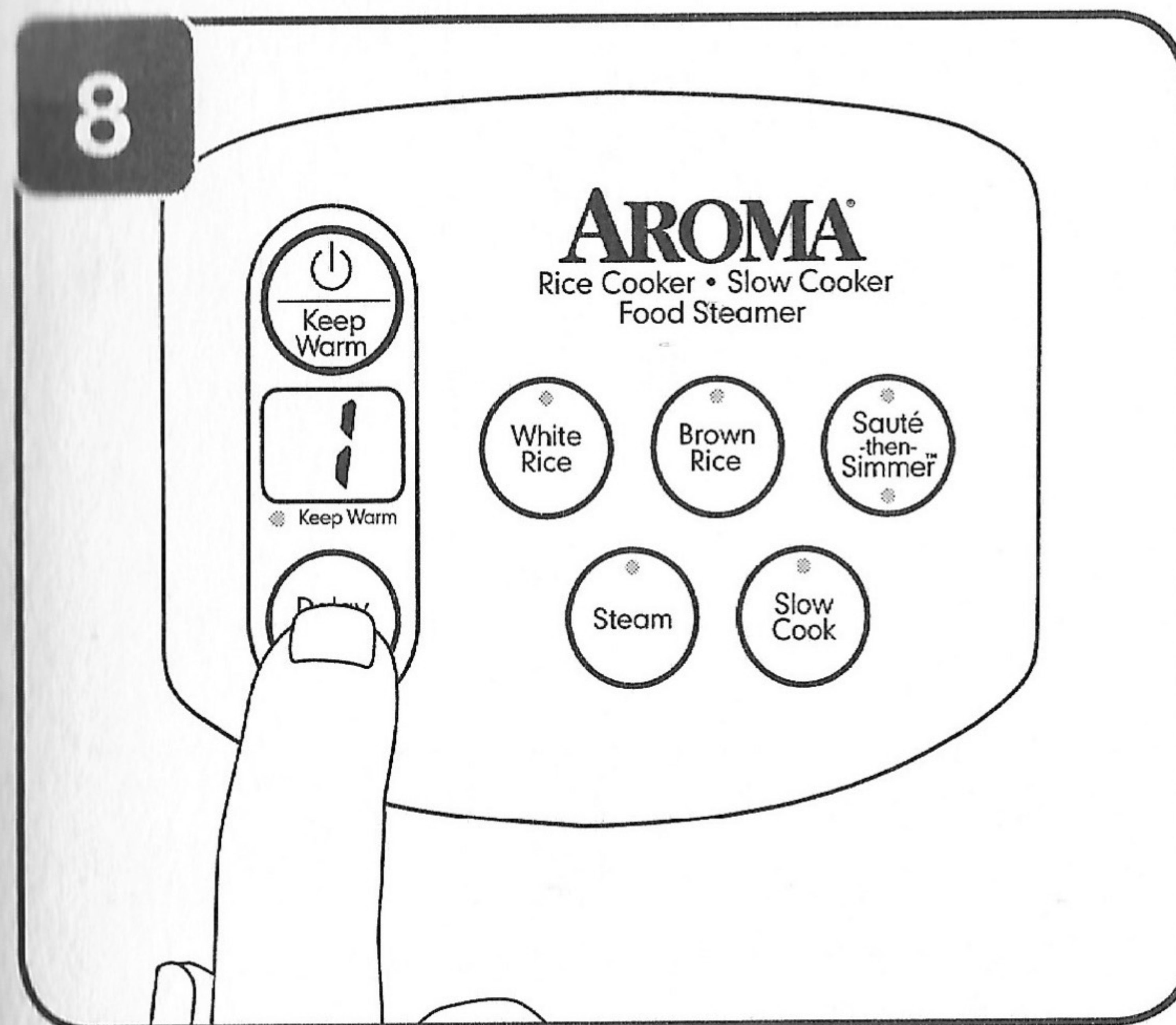
CONSEJOS
ÚTILES

- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el pegar al fondo de la olla.
- ¿Quieres el arroz integral perfecto sin la espera? Usa el “Programador del tiempo.” Sólo añade arroz y agua en la mañana y pon el Programador del tiempo al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee “Para usar el programador del tiempo” en la **página 9** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee “Acera del arroz” en la **página 25**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

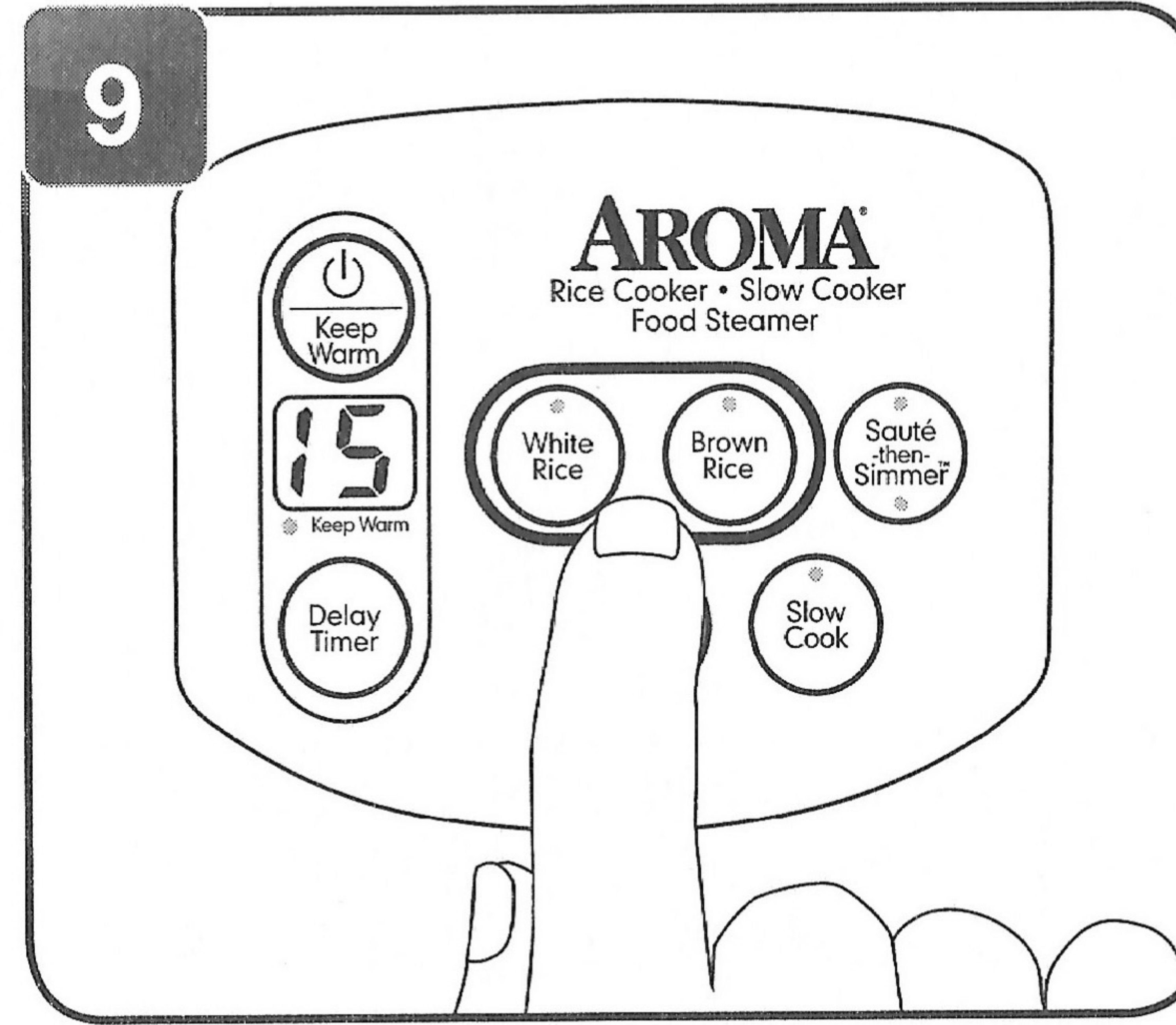


PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

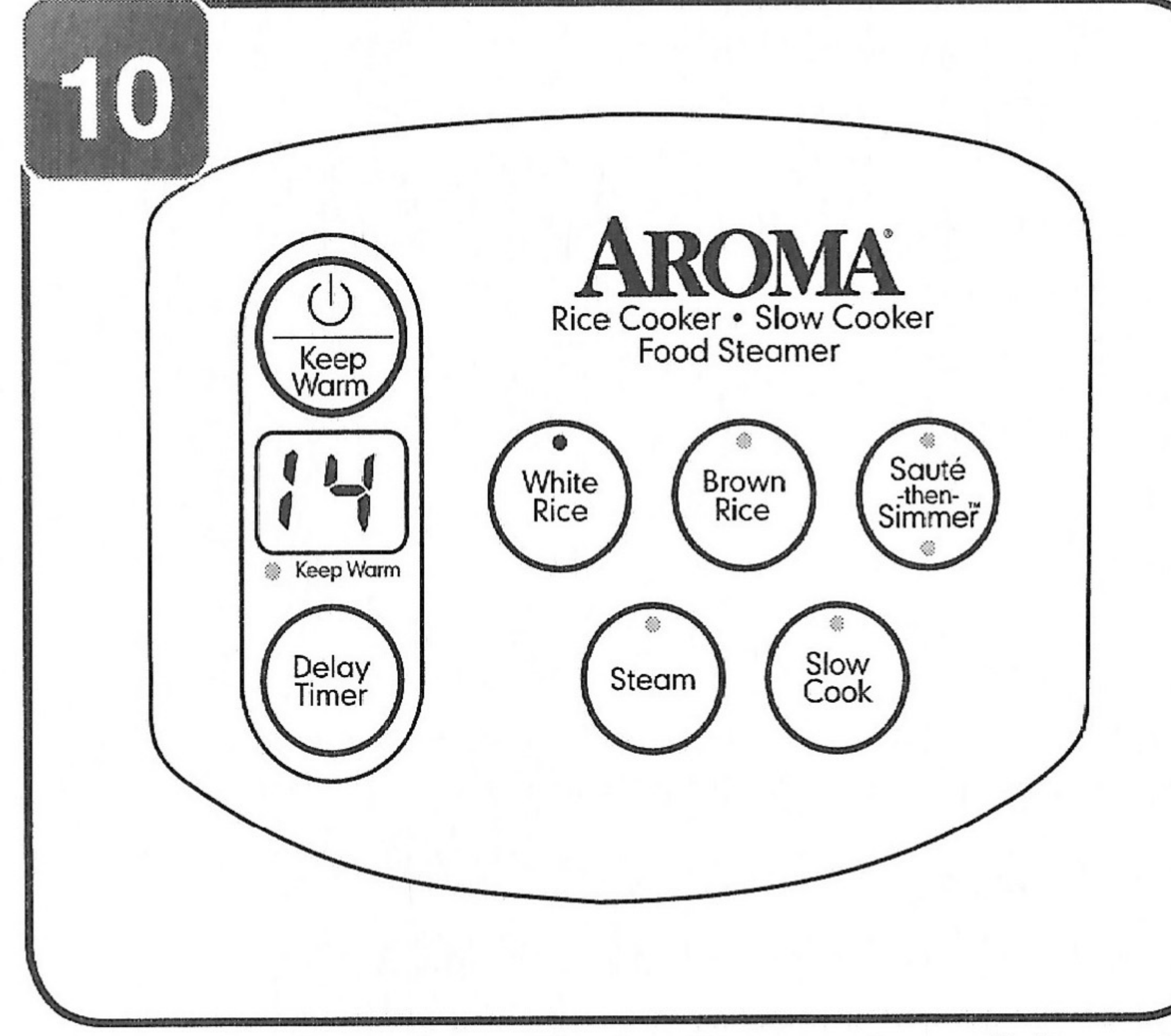
Sigue los pasos 1 a 7 de “Para cocer arroz” que empiezan en la página 5.



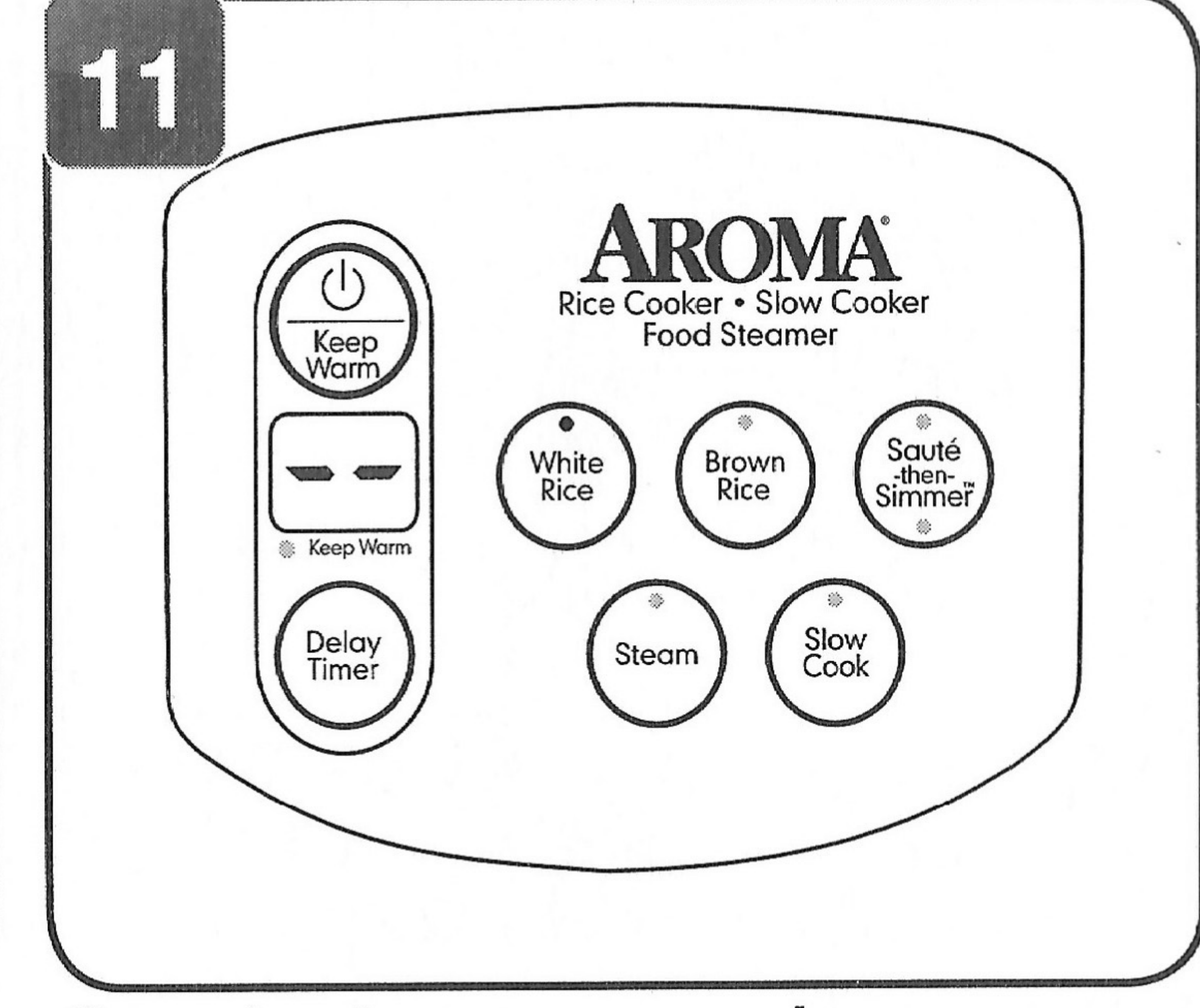
Oprime el botón del programador del tiempo (DELAY TIMER). Cada oprimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas.



En cuanto está seleccionado el tiempo necesario, oprime el botón de arroz blanco (WHITE RICE) o el botón de arroz integral (BROWN RICE).



El visualizador digital mostrará la cuenta regresiva.



Cuando el arroz se comience a cocinar, se encenderá la luz indicadora de cocción (Cooking).



NOTA

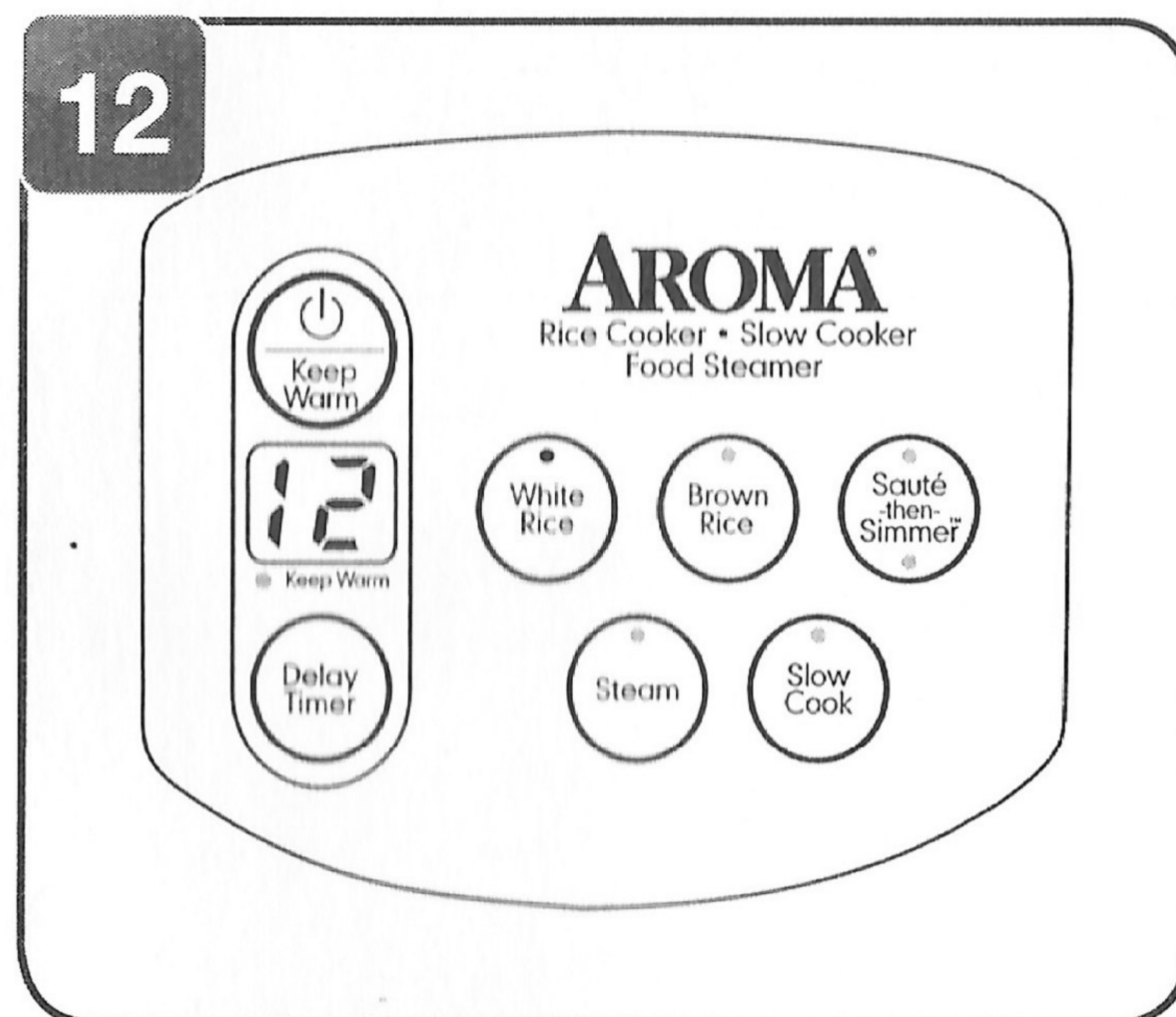
- Debido al tiempo de cocer más largo necesario, sea retrasado sólo dos o más horas el cocer de arroz integral.



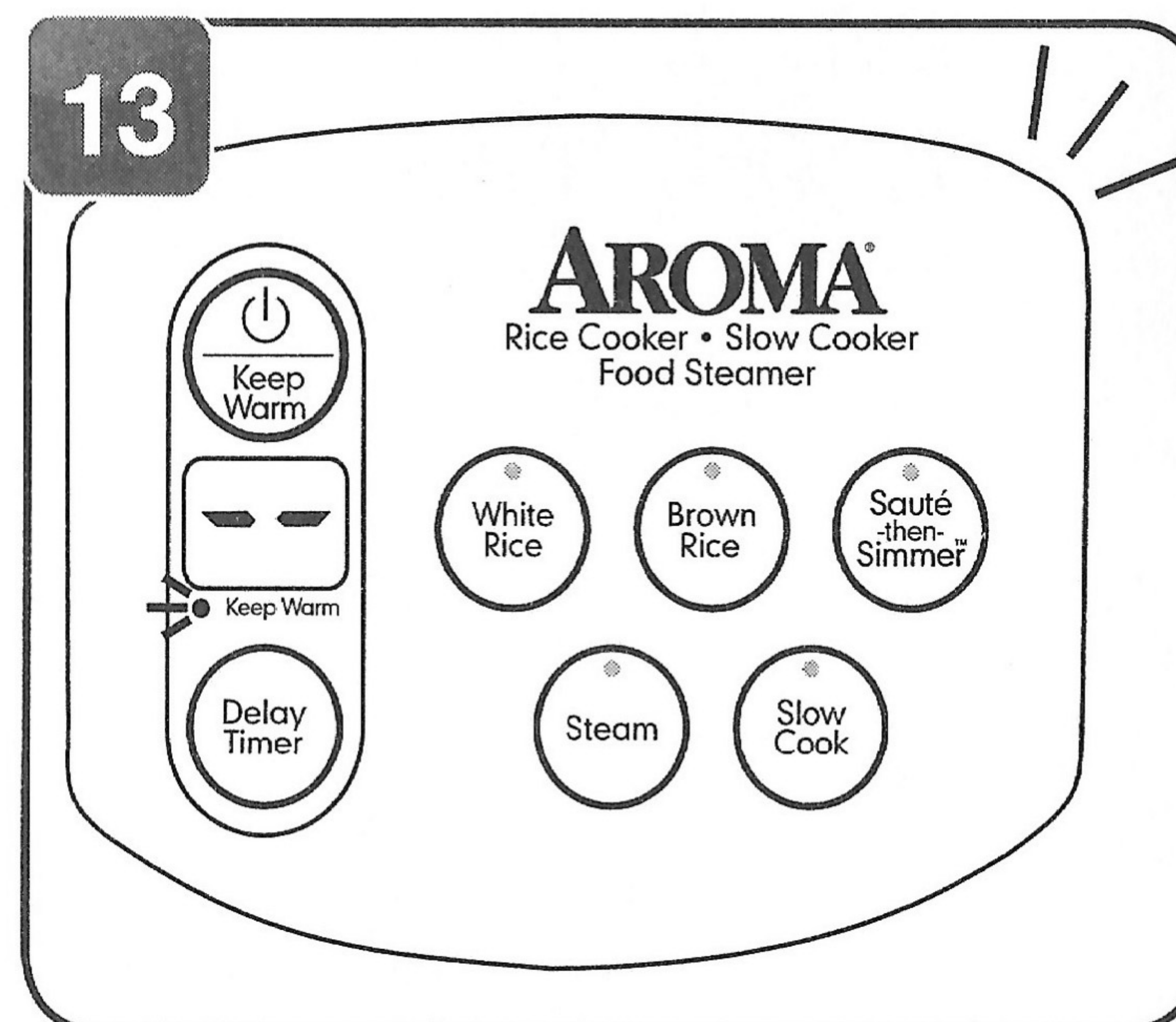
CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.

PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



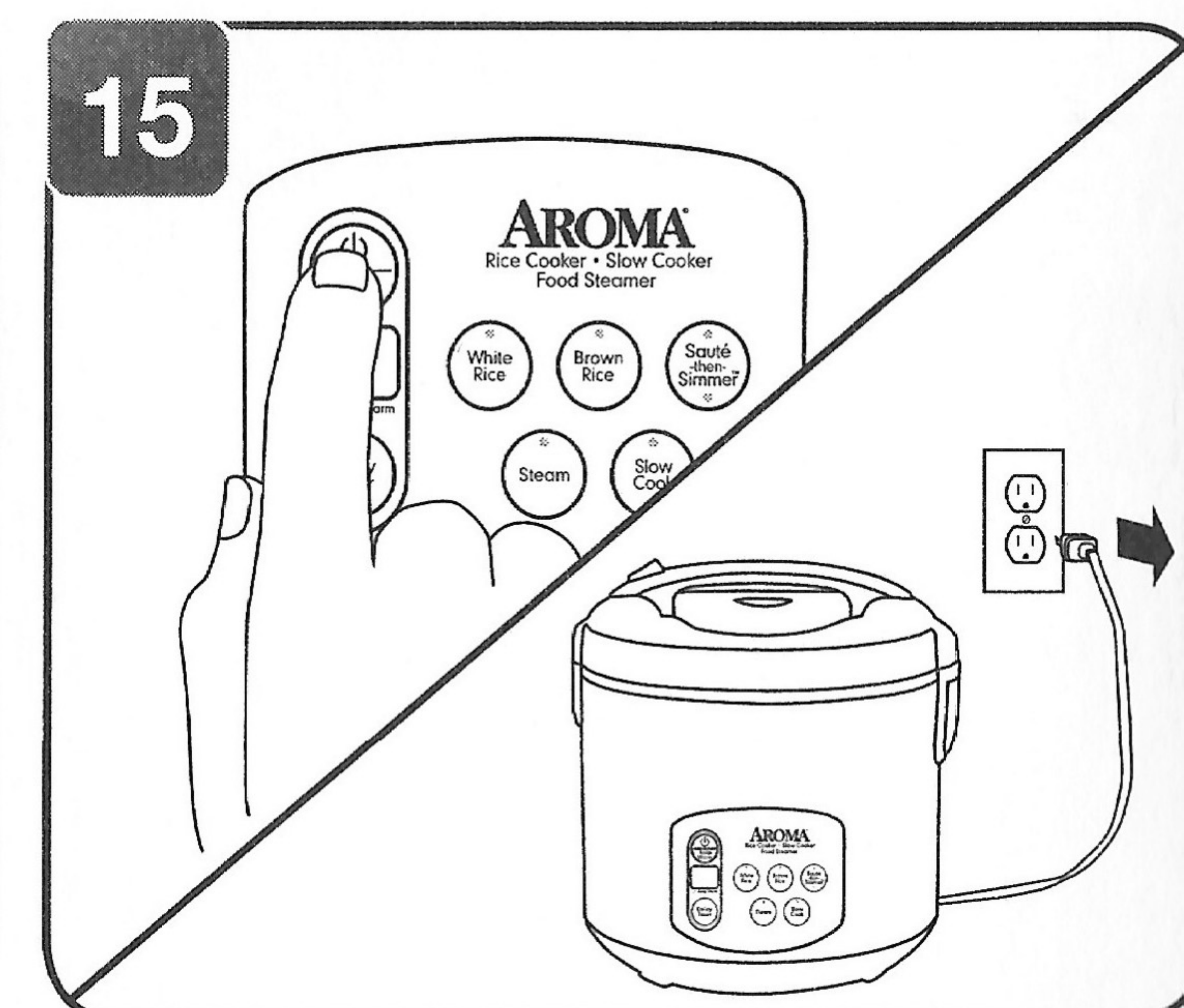
Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).



En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de Conservar caliente.



Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.



En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por oprimir el botón de conservar caliente (POWER/KEEP WARM) dos veces y desenchufar el cordón.

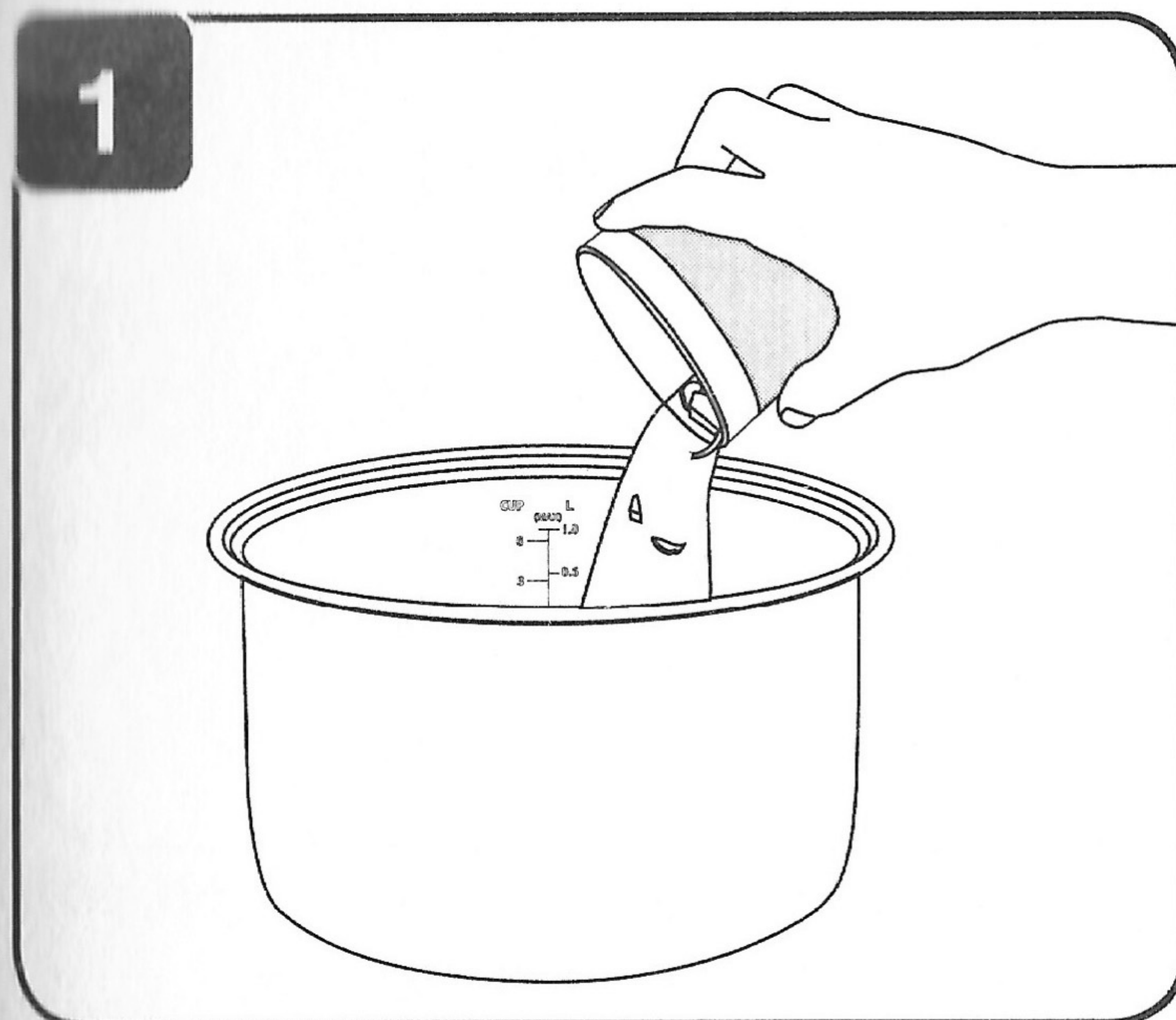


NOTA

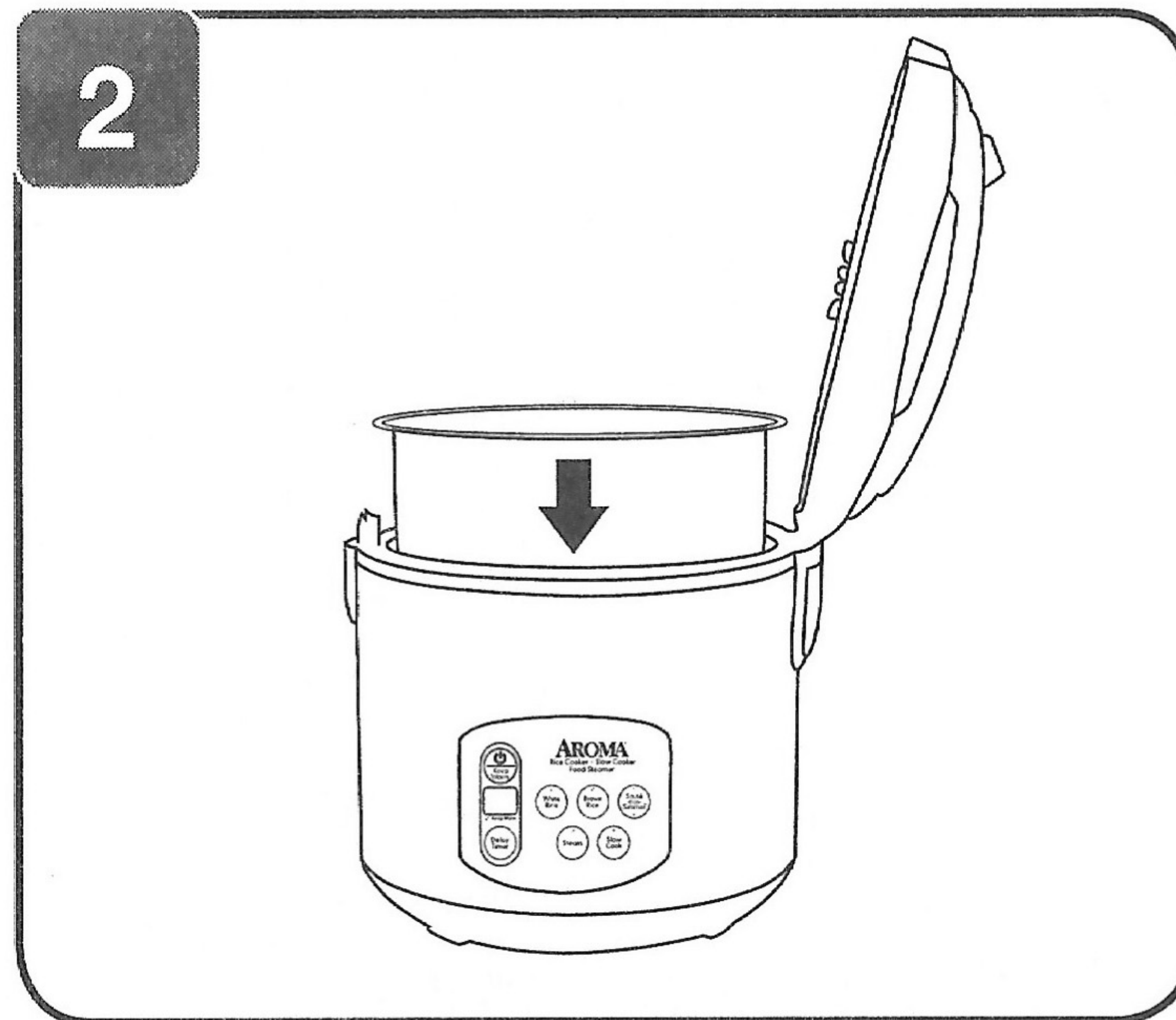
- No deje el arroz en el modo conservar caliente por más de 12 horas.



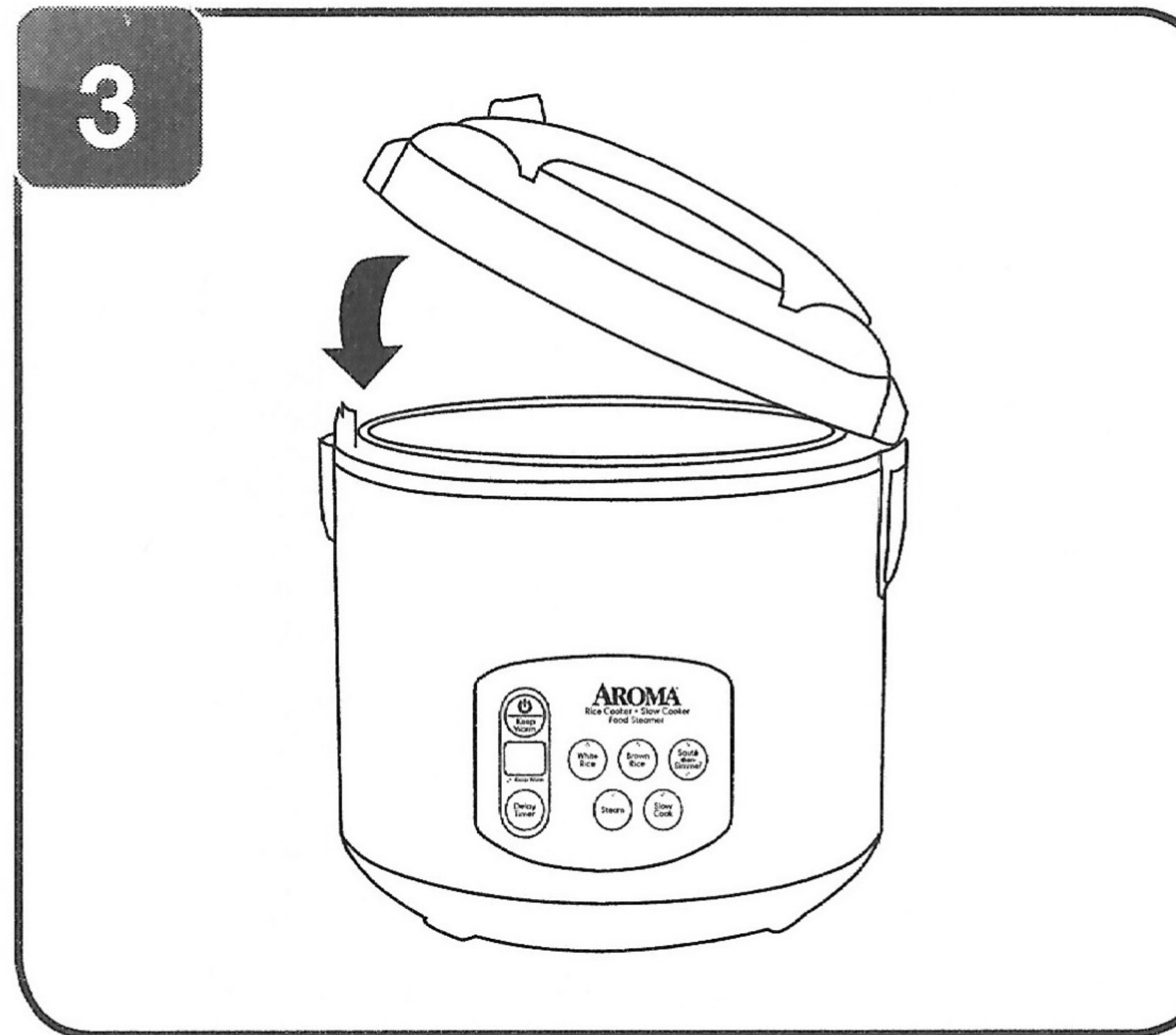
PARA COCINAR LENTO



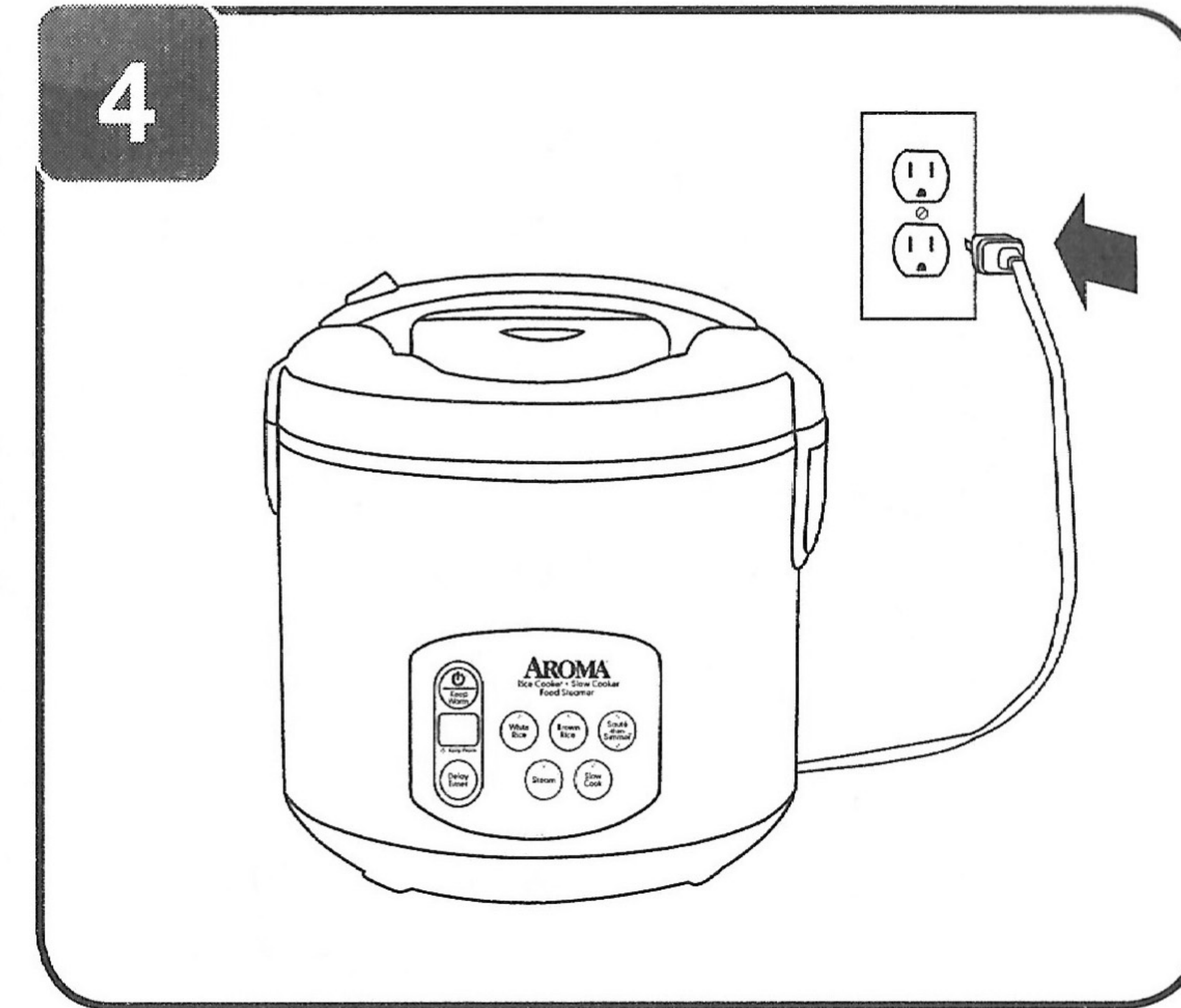
1 Coloque los alimentos para cocimiento lento en la olla desmontable.



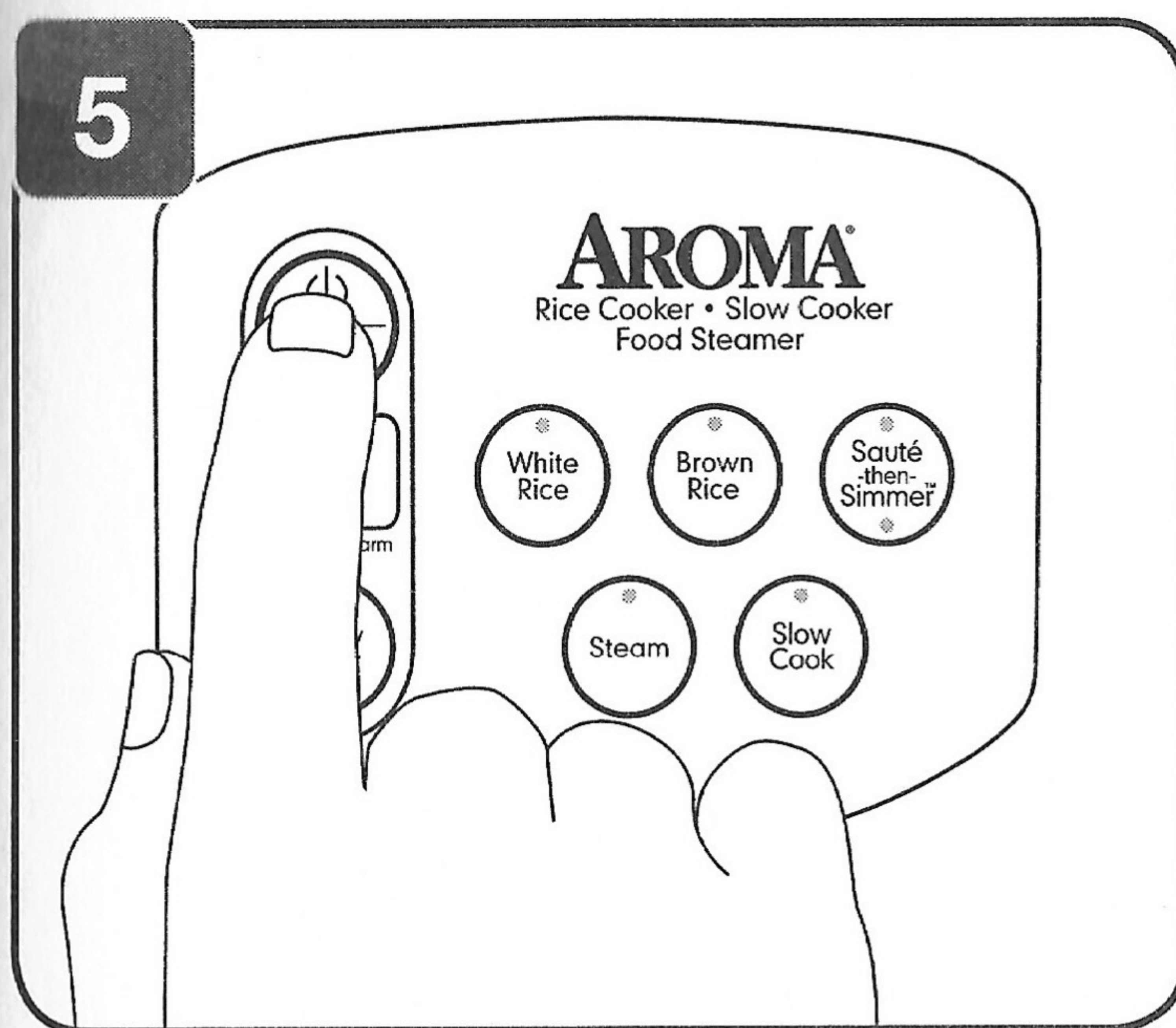
2 Coloque la olla desmontable dentro de la arrocera.



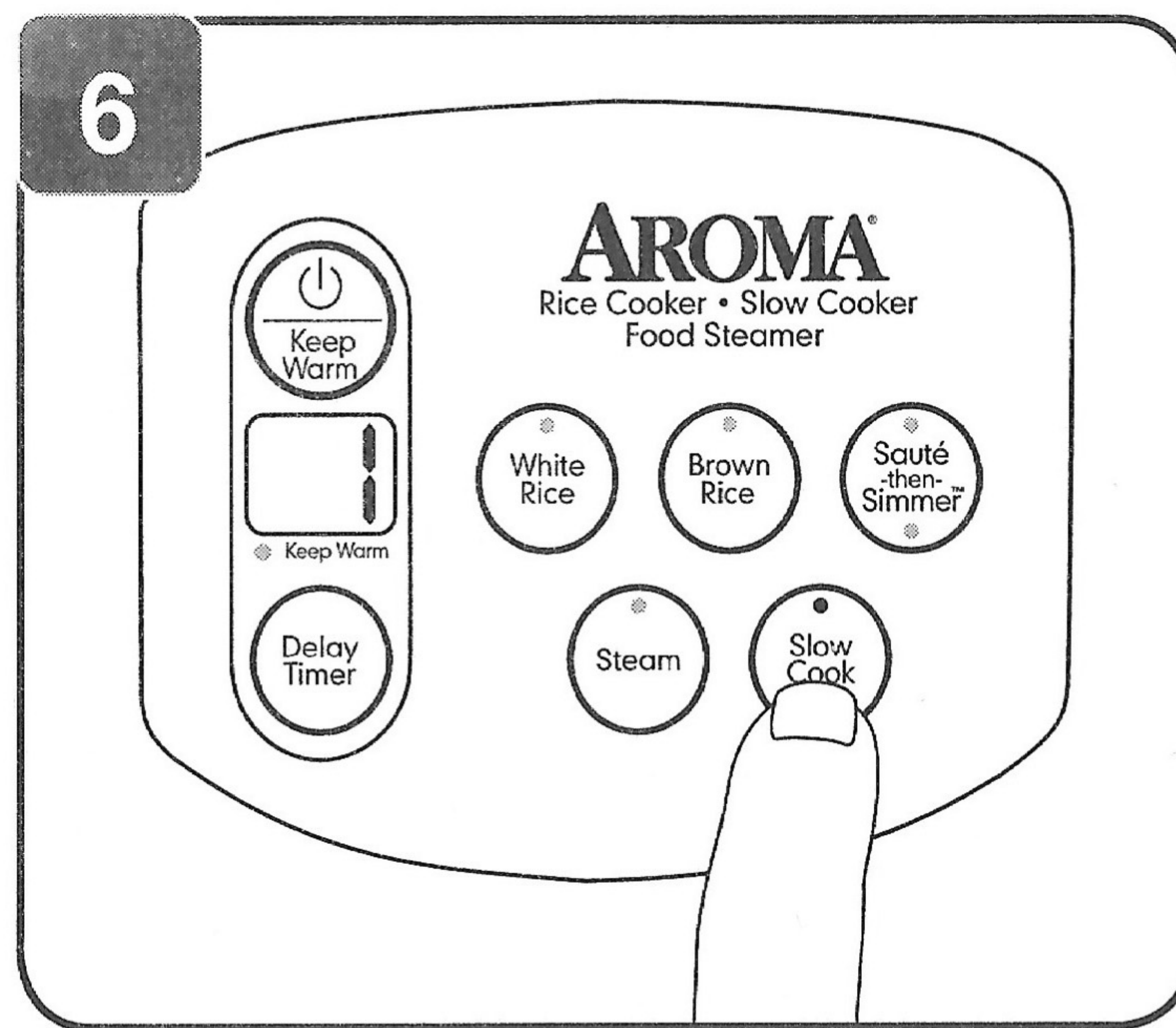
3 Cierre y trabe la tapa.



4 Enchufe el cable de alimentación.



5 Presione el botón Encendido/conservar caliente (POWER/KEEP WARM) para encender el artefacto.



6 Presione el botón cocimiento lento (SLOW COOK). La pantalla digital mostrará un 1 titilando que representa una hora de cocimiento lento.

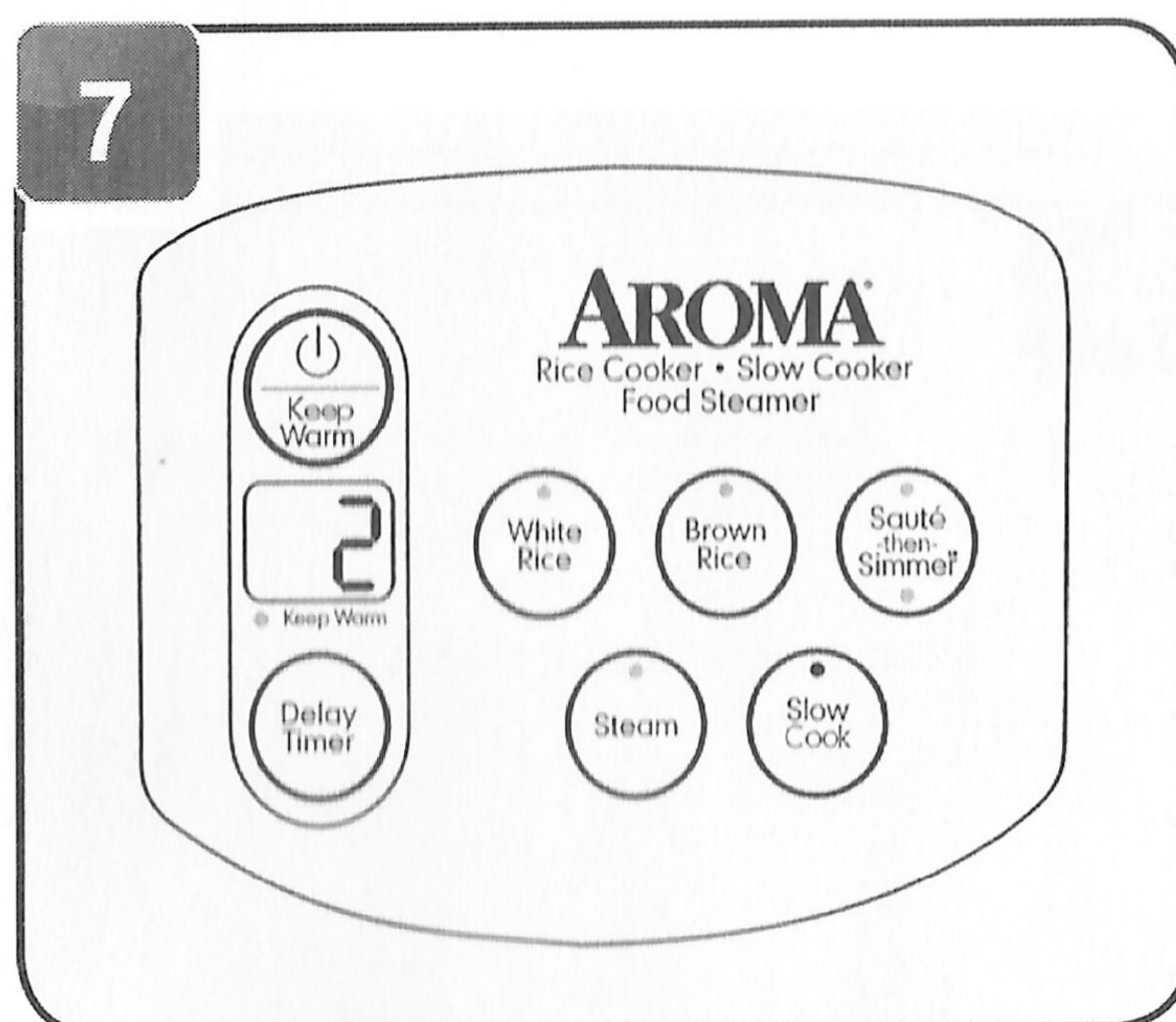


NOTA

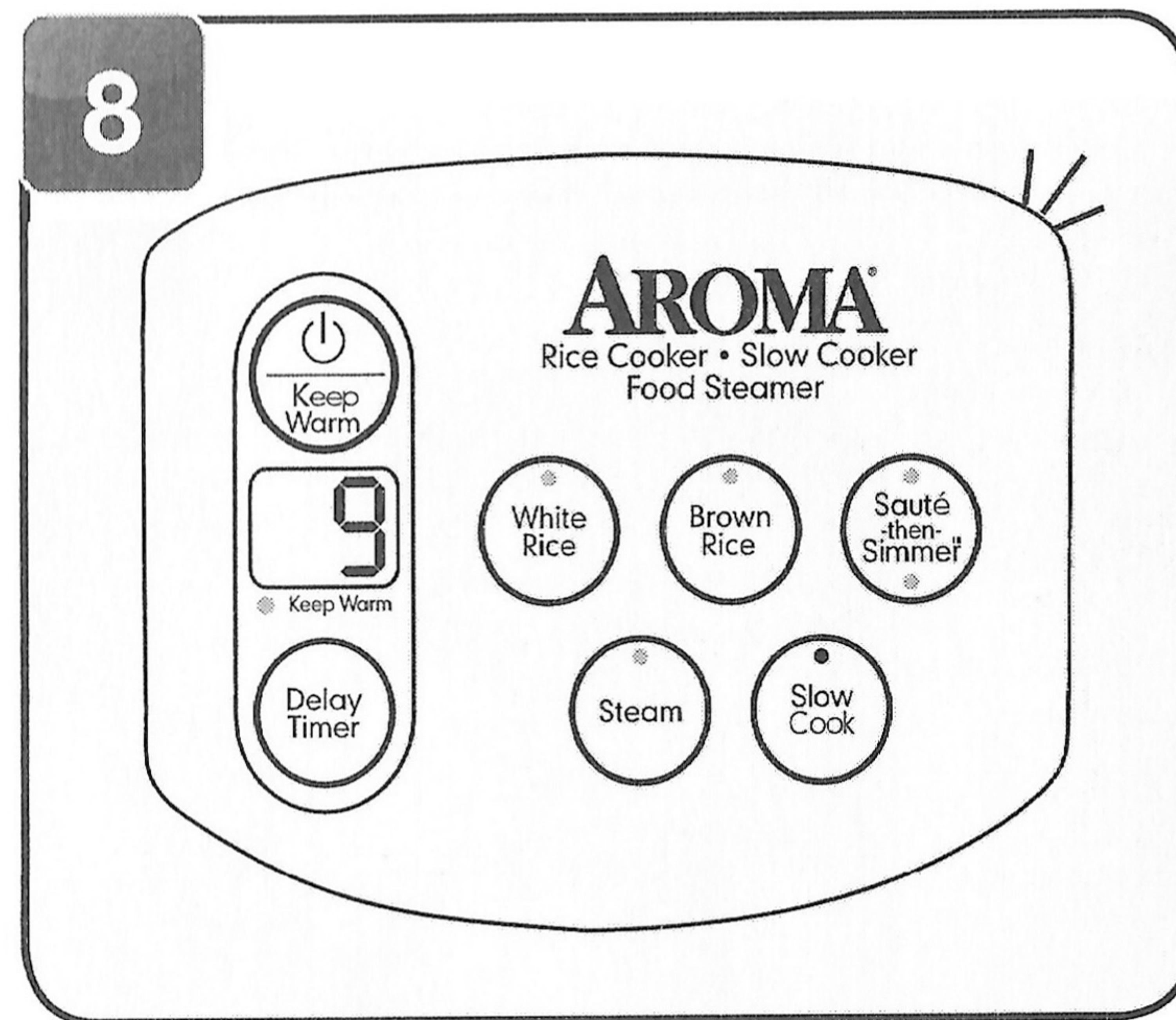
- Antes de colocar la olla desmontable en la arrocera, compruebe que esté limpio y seco. Agregar la olla desmontable cuando está mojado puede dañarlo.



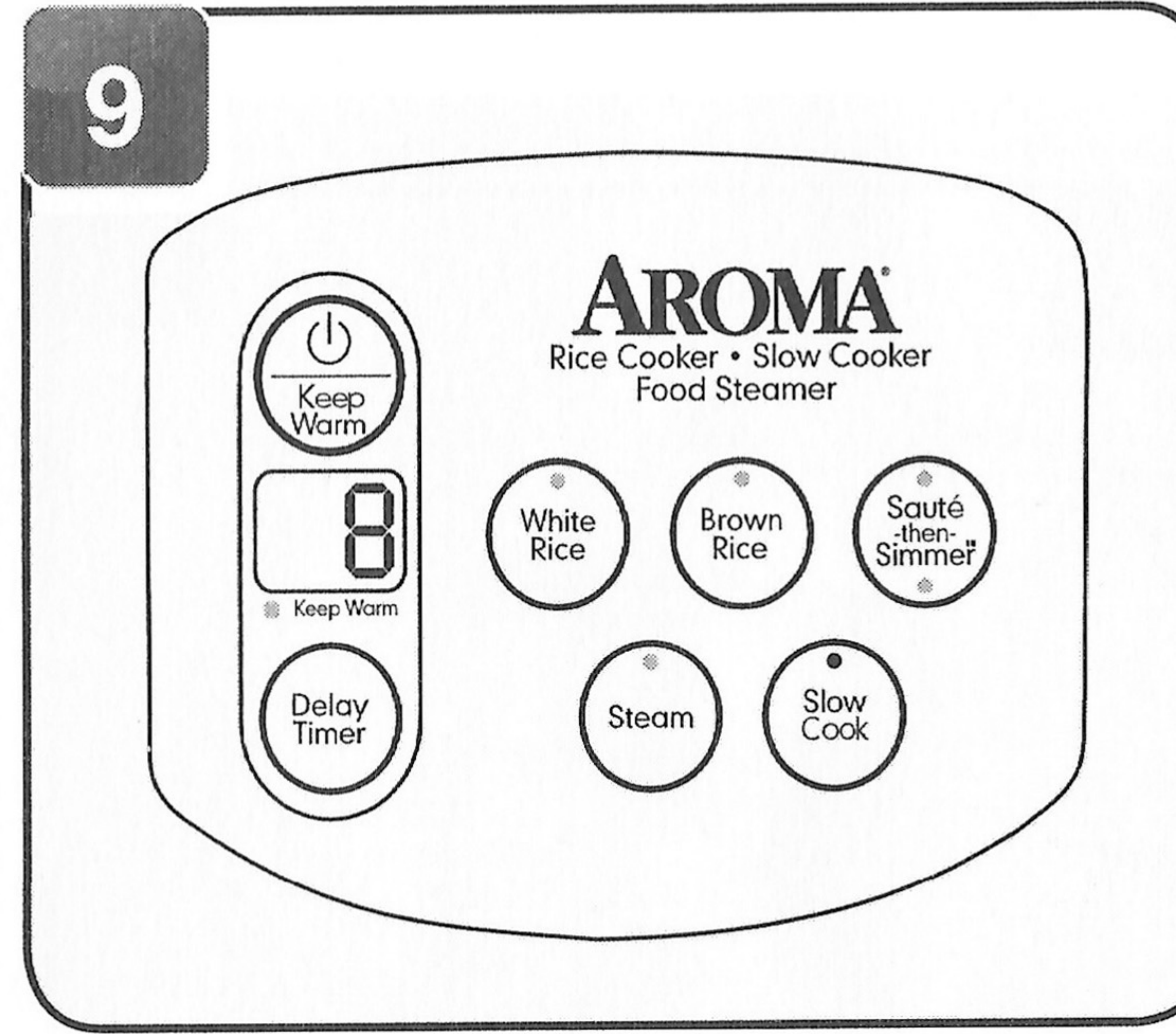
PARA COCINAR LENTO (CONT.)



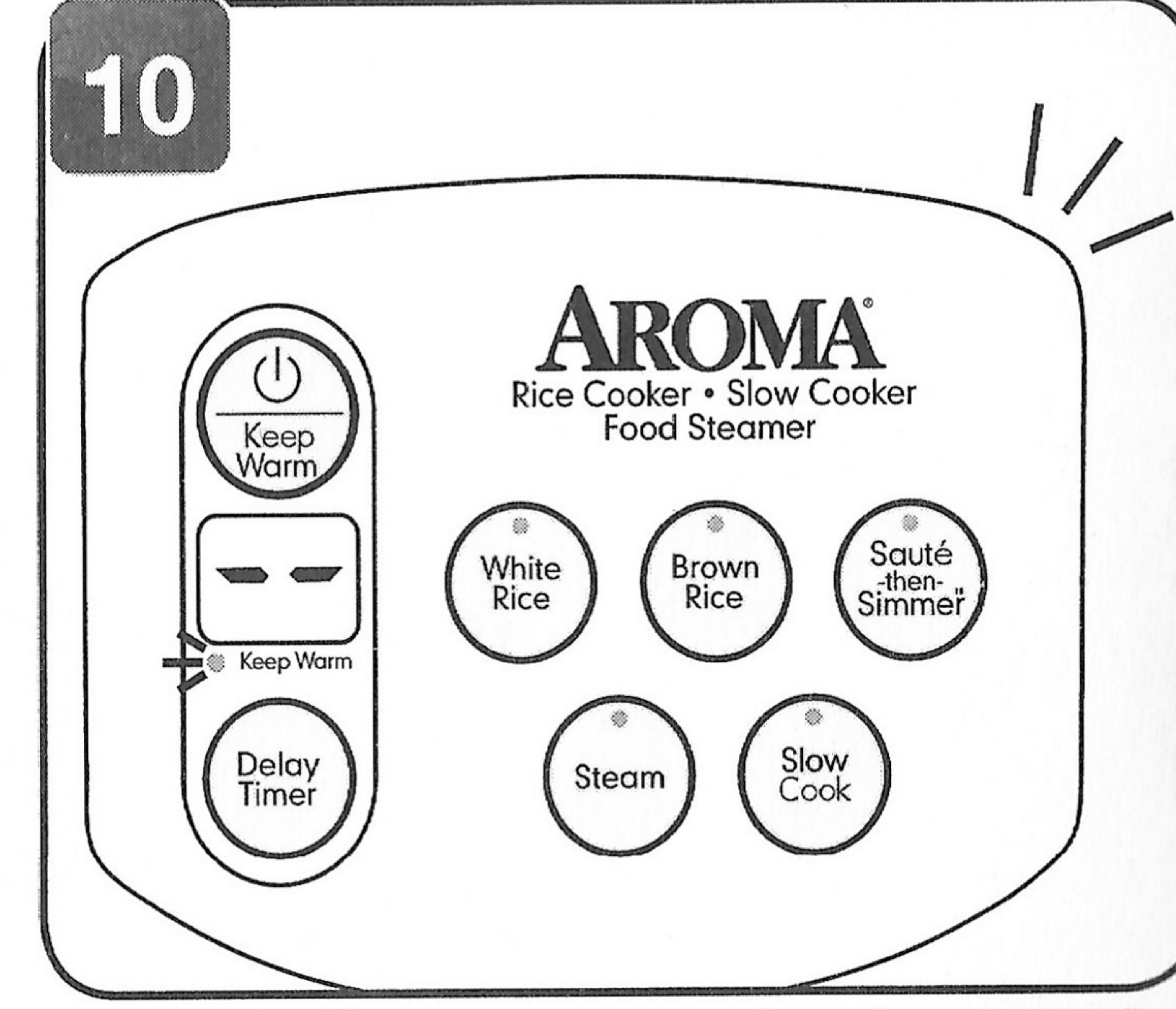
Cada vez que presione el botón cocimiento lento (SLOW COOK) el tiempo de cocción se incrementará en una hora, hasta llegar a 10. Al llegar a 10 horas, vuelve a comenzar el ciclo de dos horas.



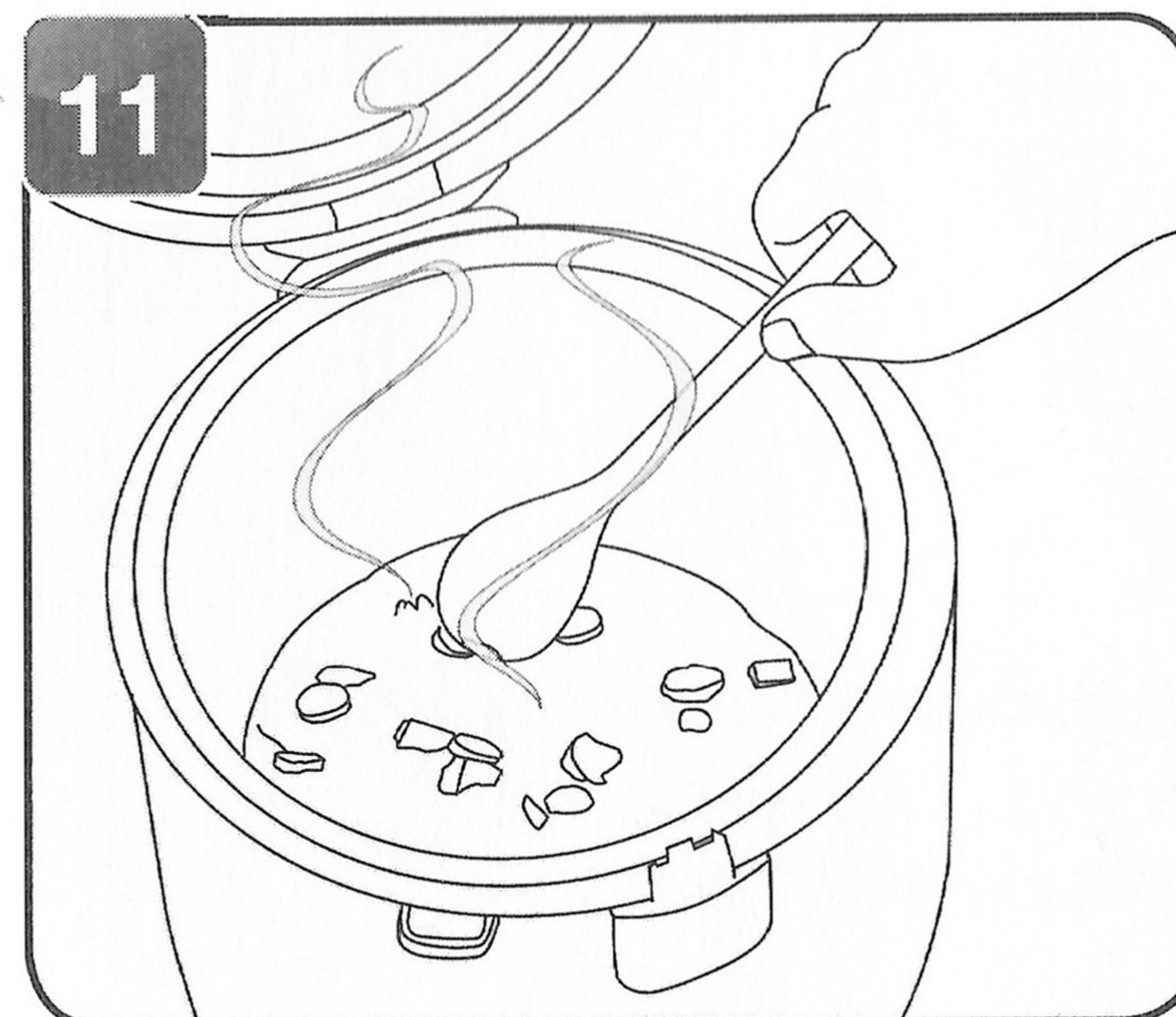
Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que la pantalla muestra el tiempo especificado. Hará otro pitido y la pantalla dejará de titilar para indicar que el tiempo de cocción está ajustado.



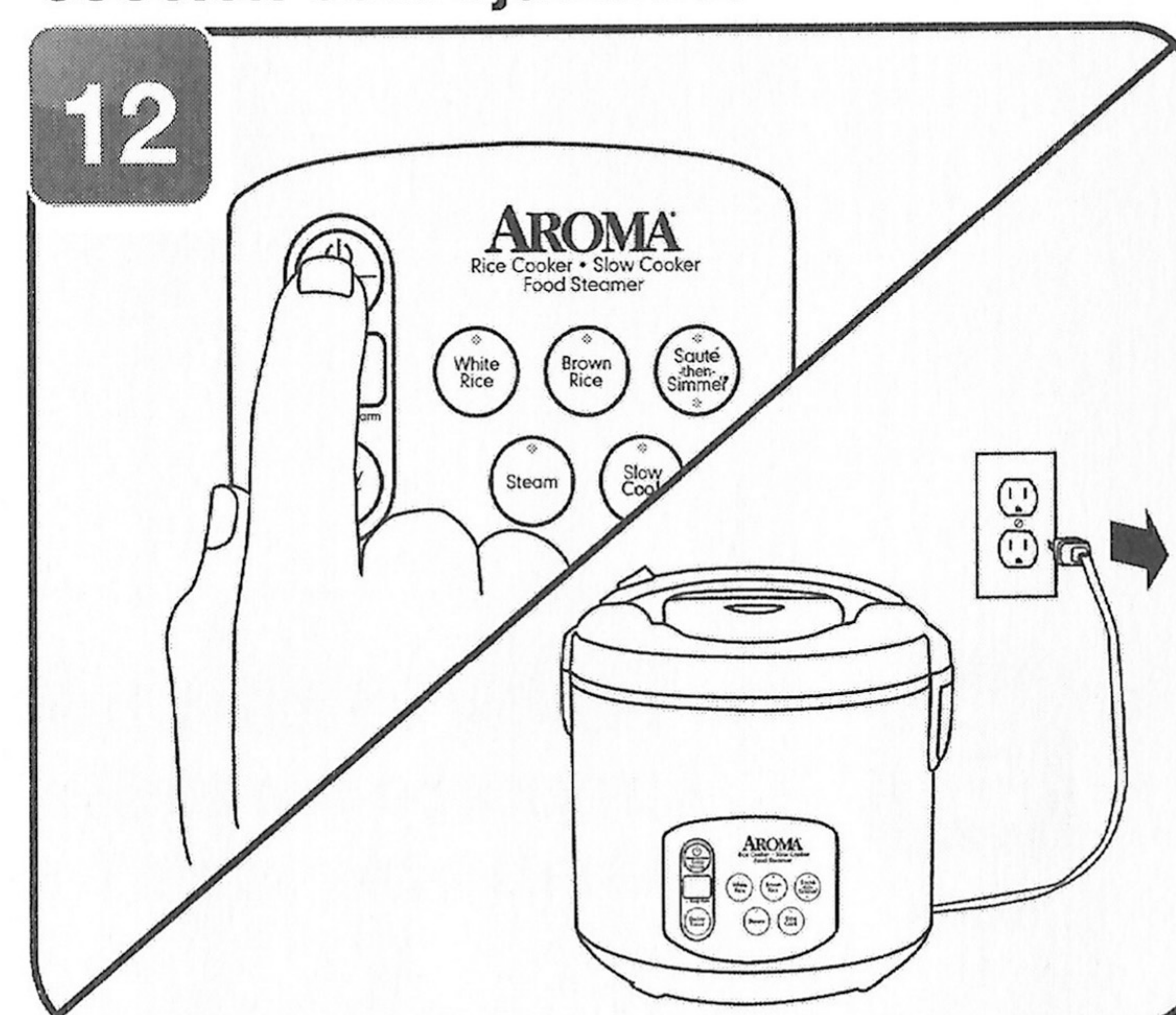
La arrocera comenzará a cocinar lentamente. La pantalla digital mostrará la cuenta regresiva de una hora por vez desde la hora seleccionada.



Cuando llegue a cero, hará un pitido y cambiará al modo conservar caliente (Keep-Warm).



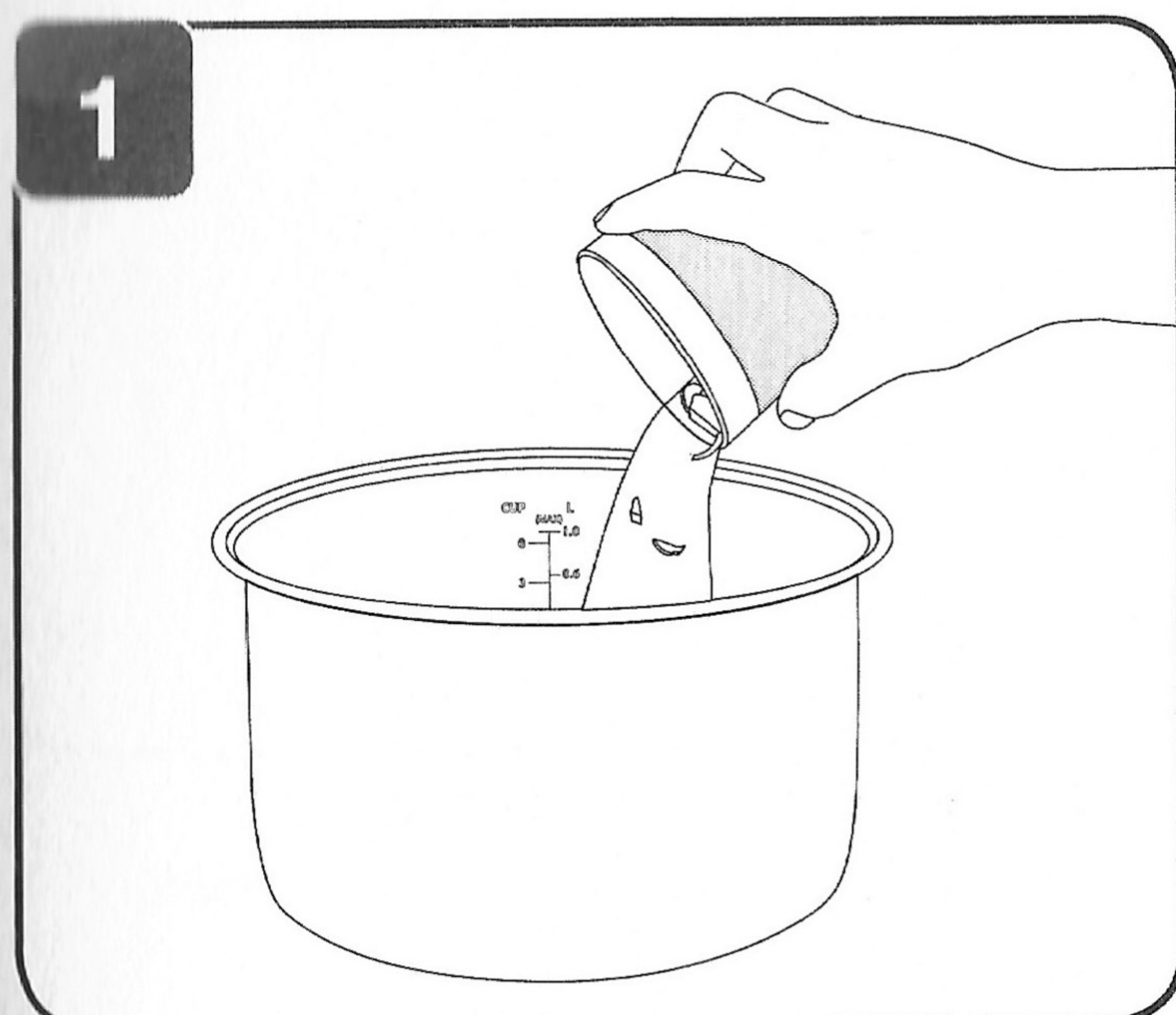
Abra la tapa y compruebe el punto de cocción. Si los alimentos están cocidos, retírelos y sívalos.



Cuando termine de servir, apague el artefacto presionando el botón eencendido/conservar caliente (POWER/KEEP WARM) y desenchúfelo.



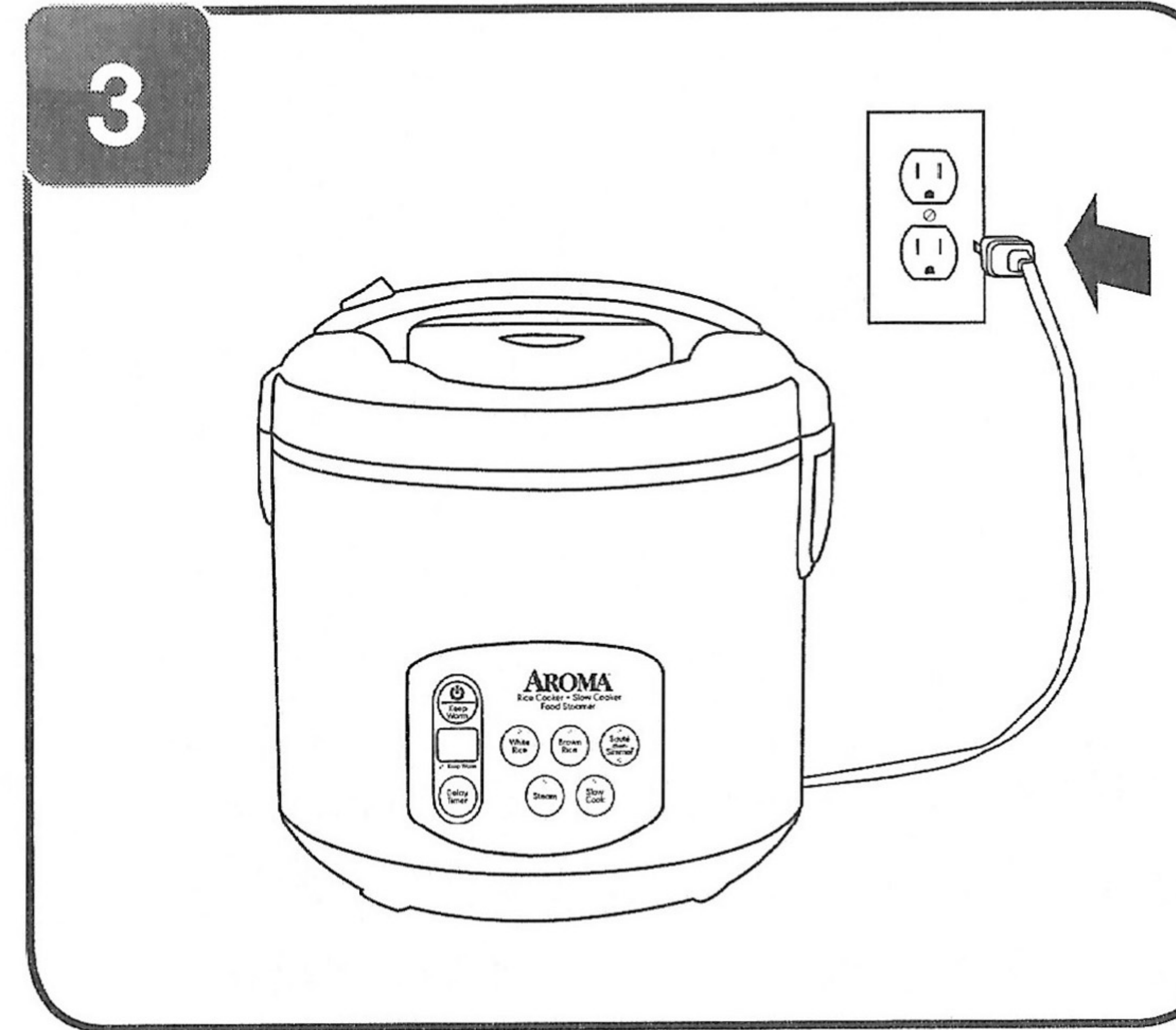
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™



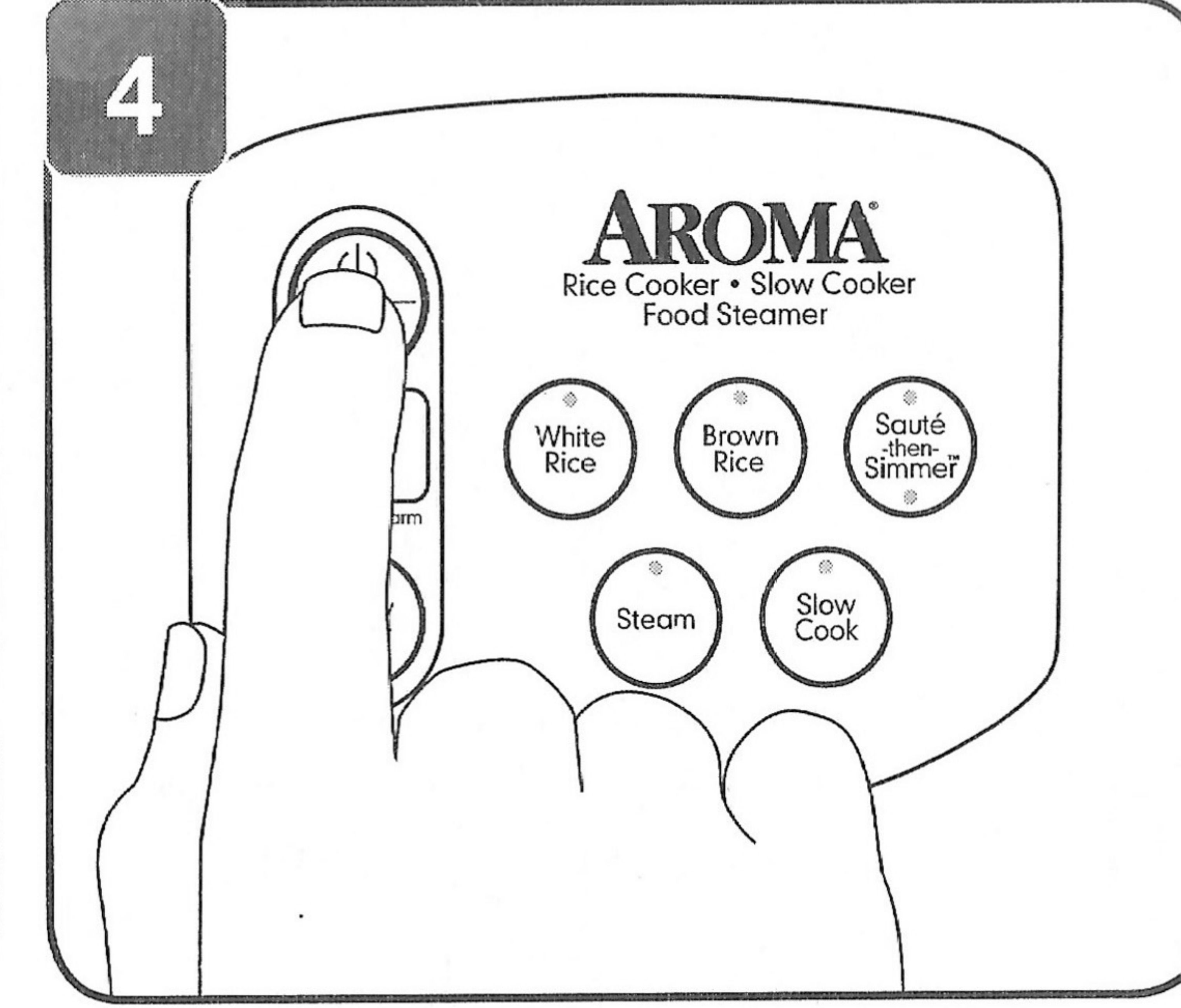
1 Agregue los ingredientes que van a ser salteados/dorados.



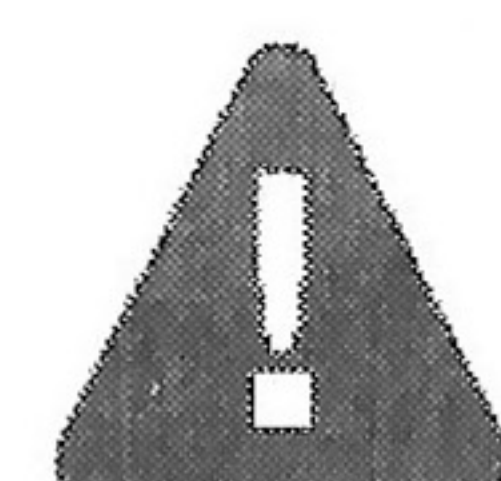
2 Pon la olla desmontable en la arrocera.



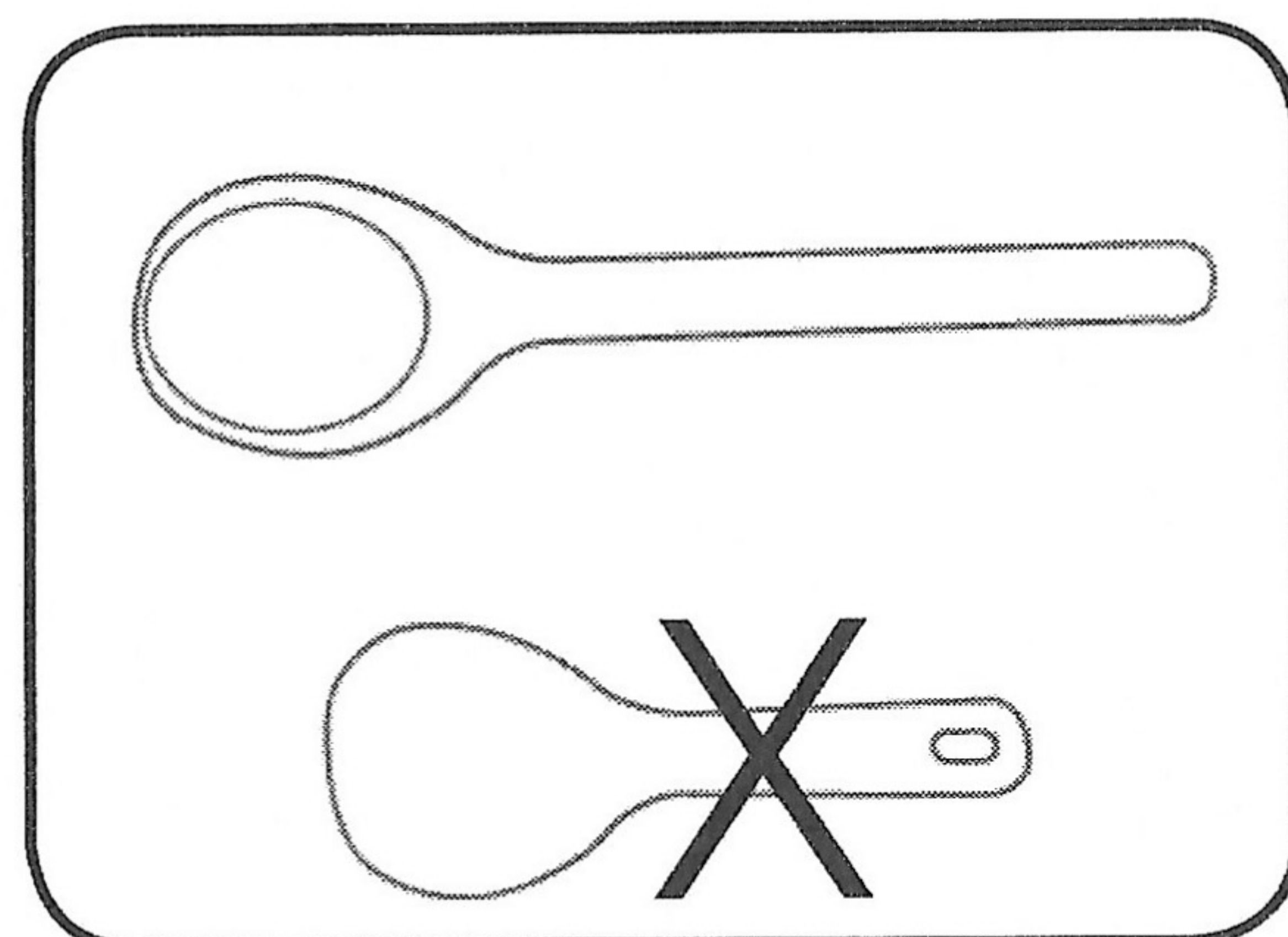
3 Enchufa el cordón en una salida disponible.



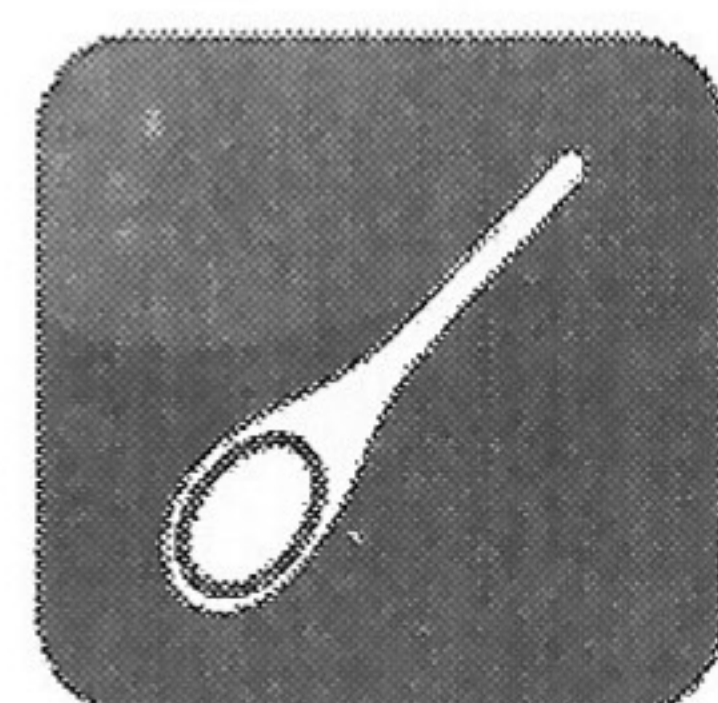
4 Oprime el botón de conservar caliente (POWER/KEEP WARM) para encender la arrocera.



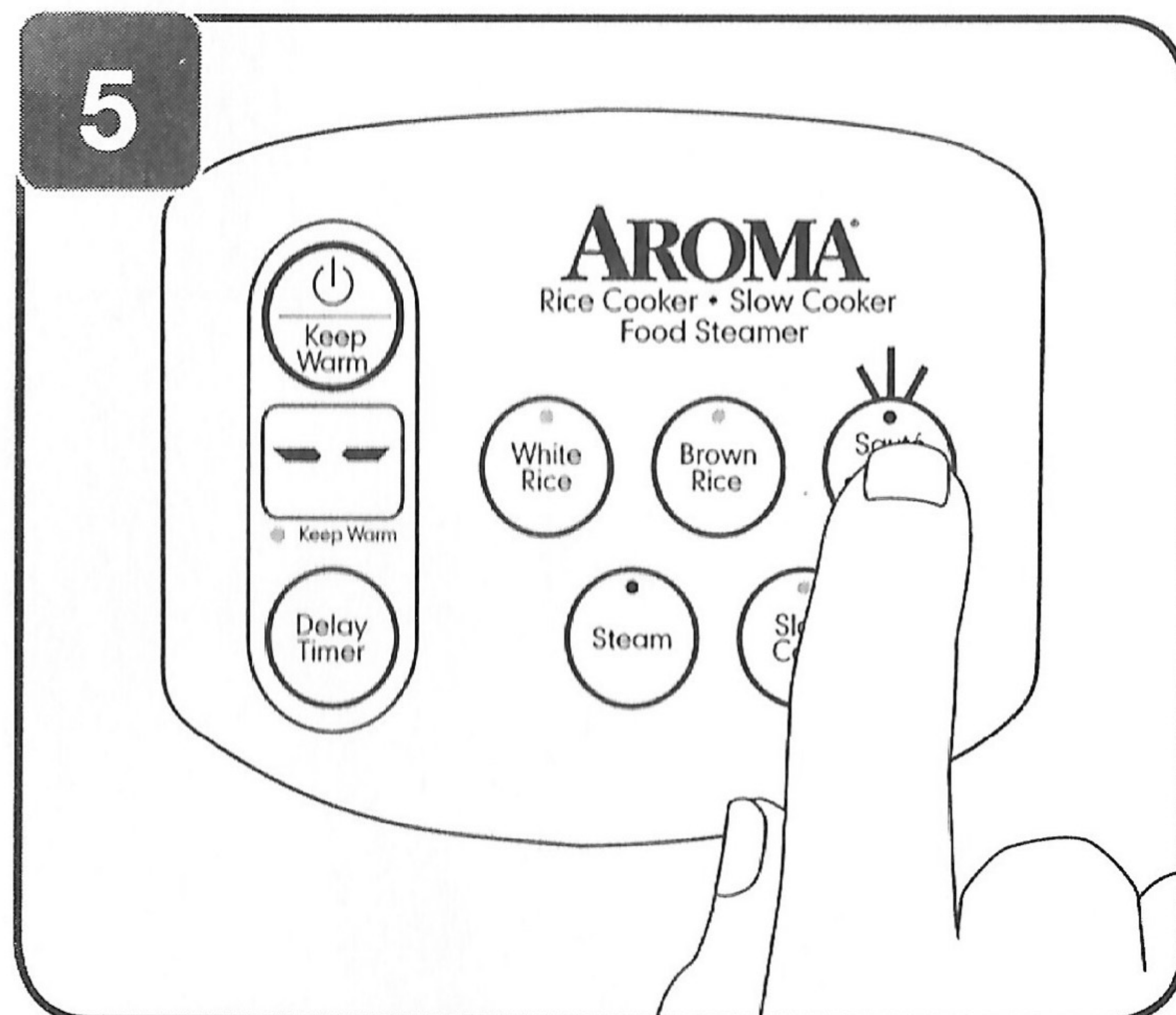
CUIDADO



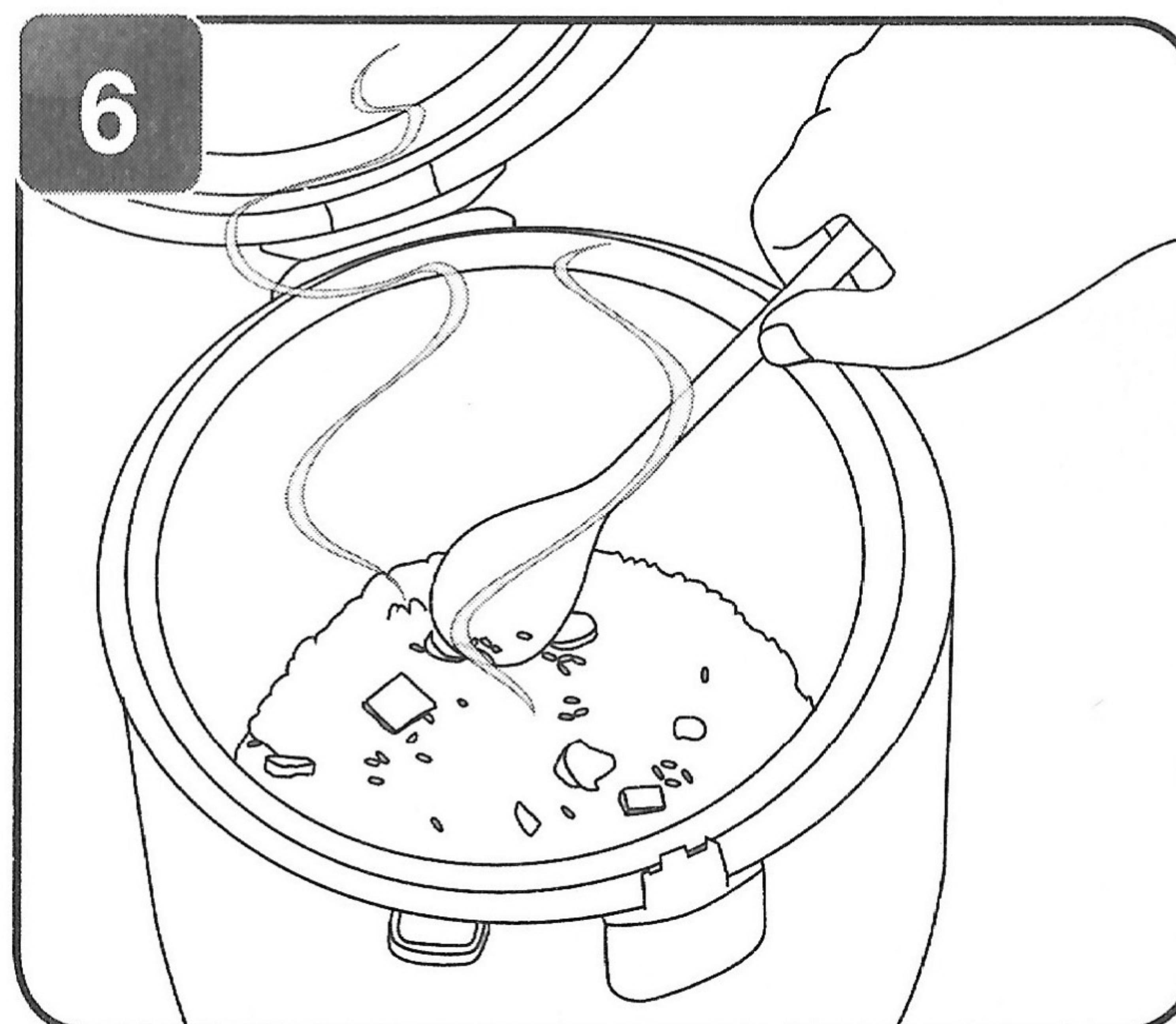
- **No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para saltear.** No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el salteado.



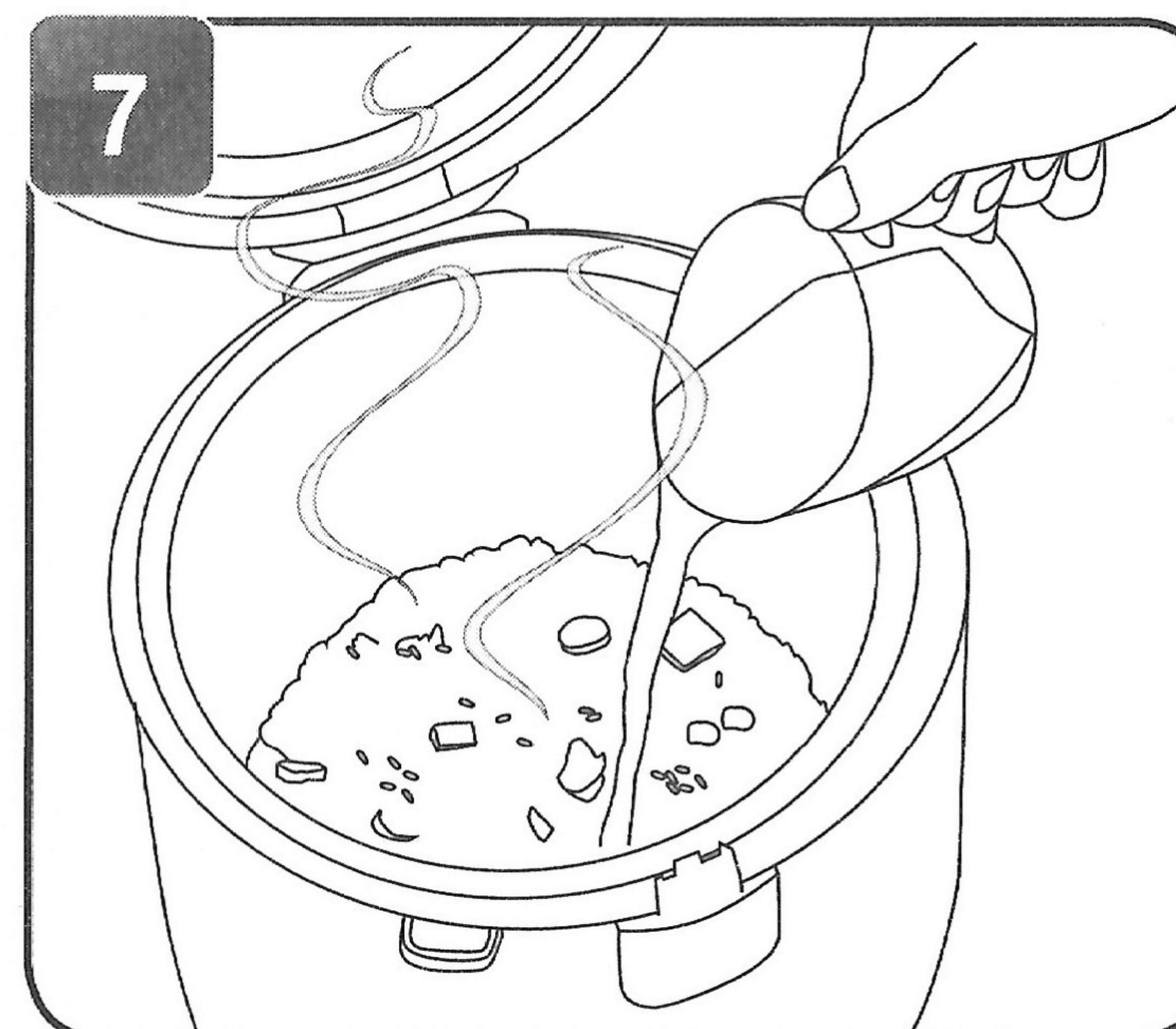
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



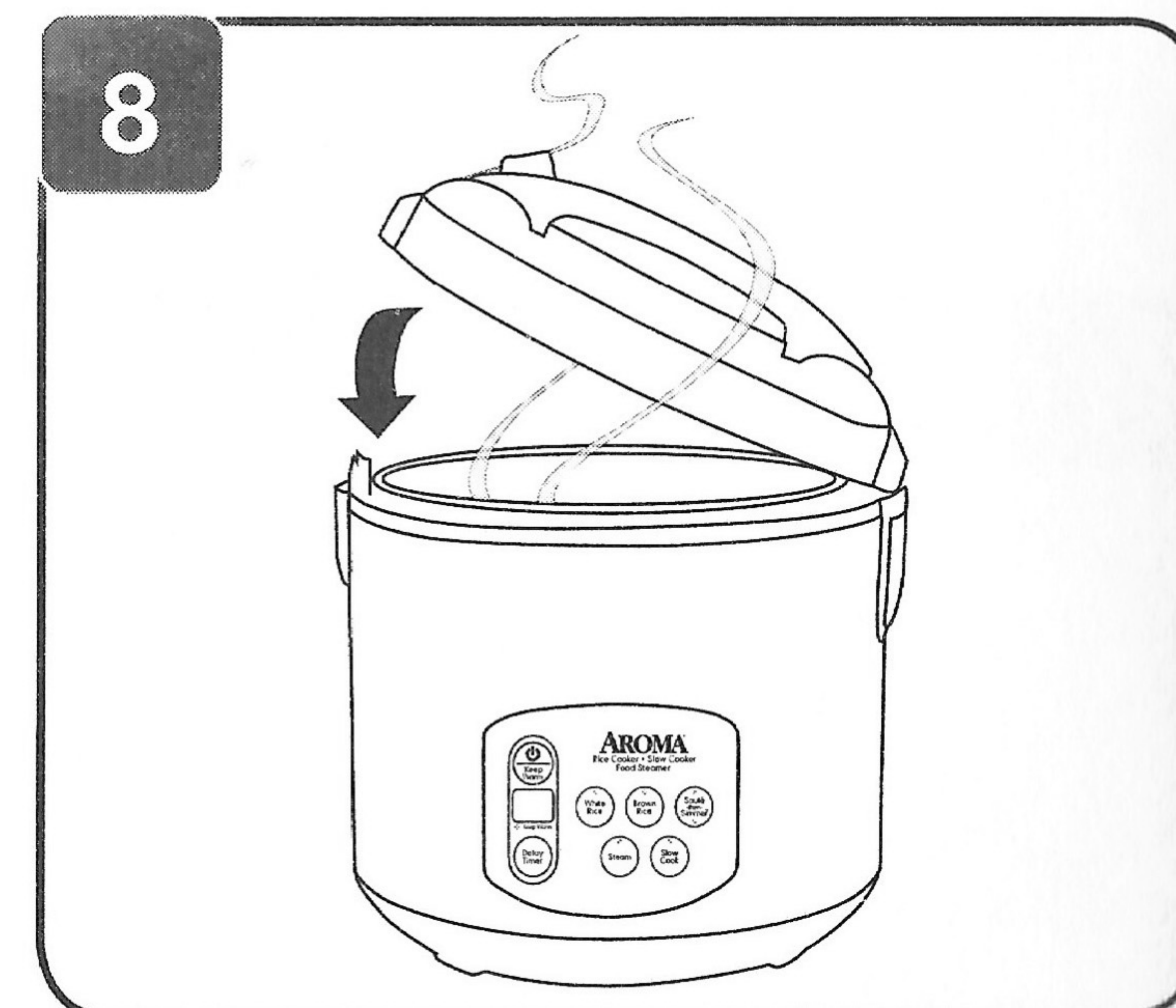
Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ para comenzar saltear.



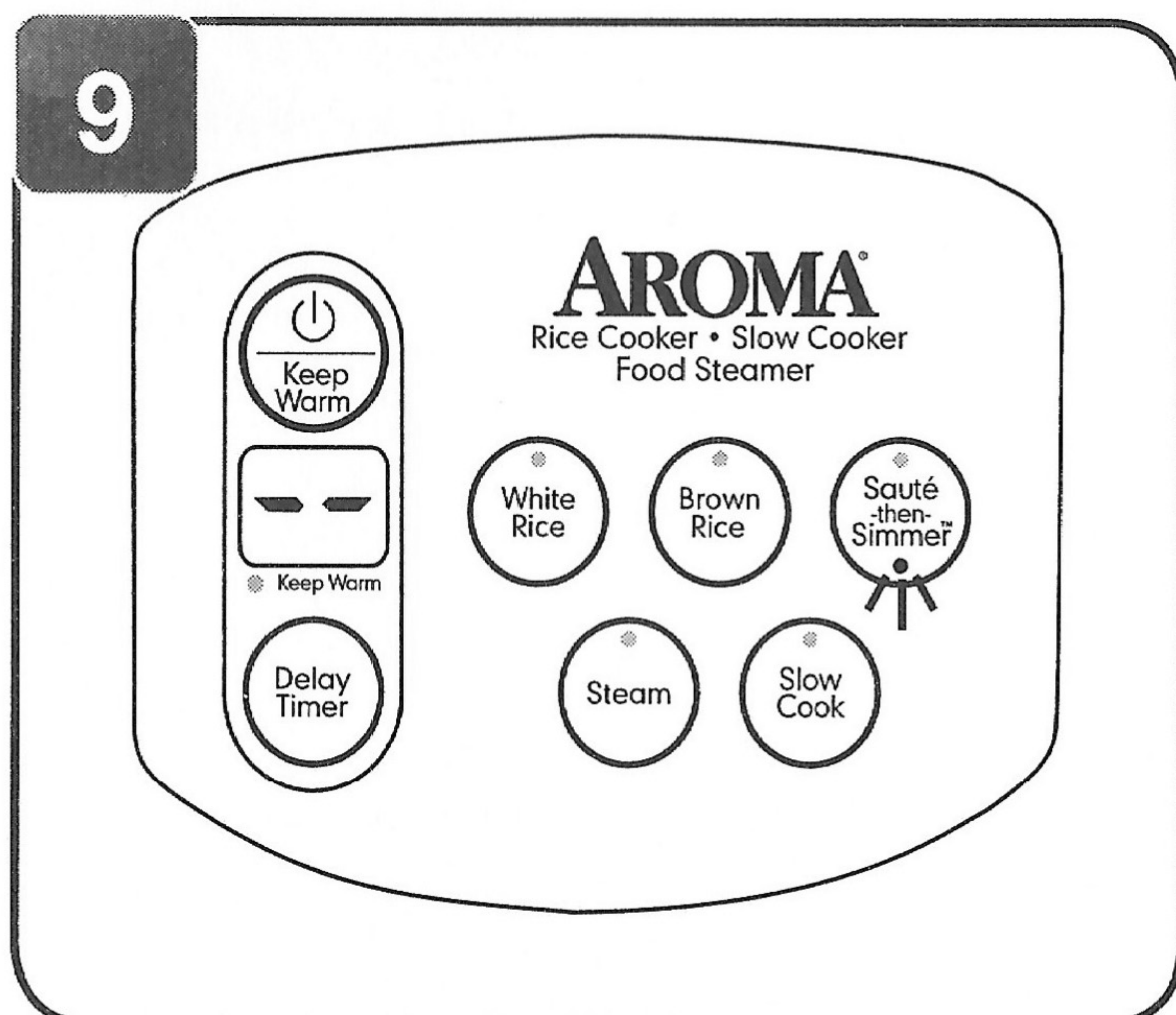
Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes hasta que se salteen/doren a su gusto.



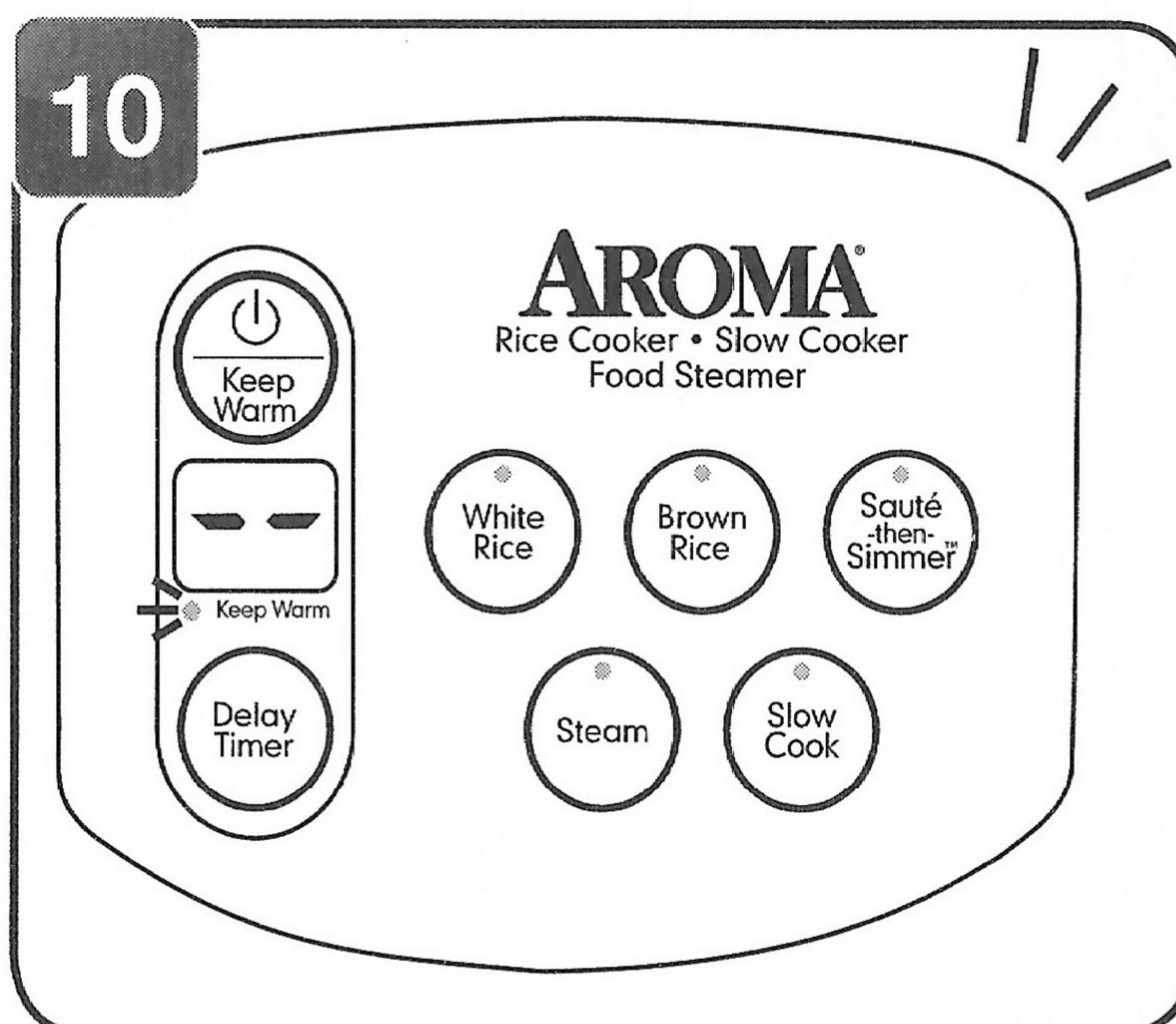
Añadir otro ingredientes y el líquido a la olla desmontable.



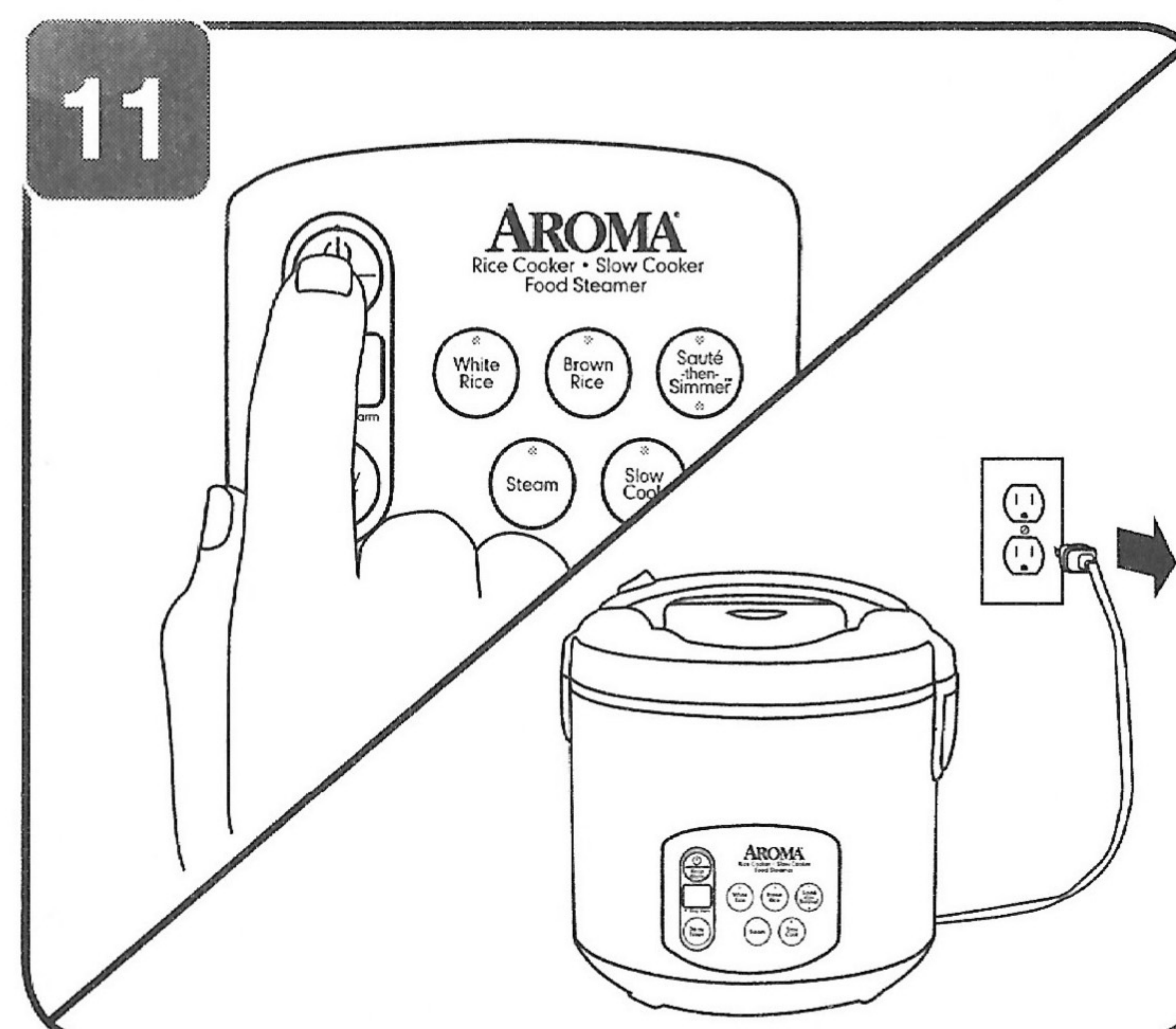
Cierre la tapa con seguridad y permitir la arrocera para cocinar.



Después de unos minutos, la arrocera automáticamente cambiará a su Simmer (Cocine a fuego lento) modo.



Cuando la comida esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo conservar caliente.

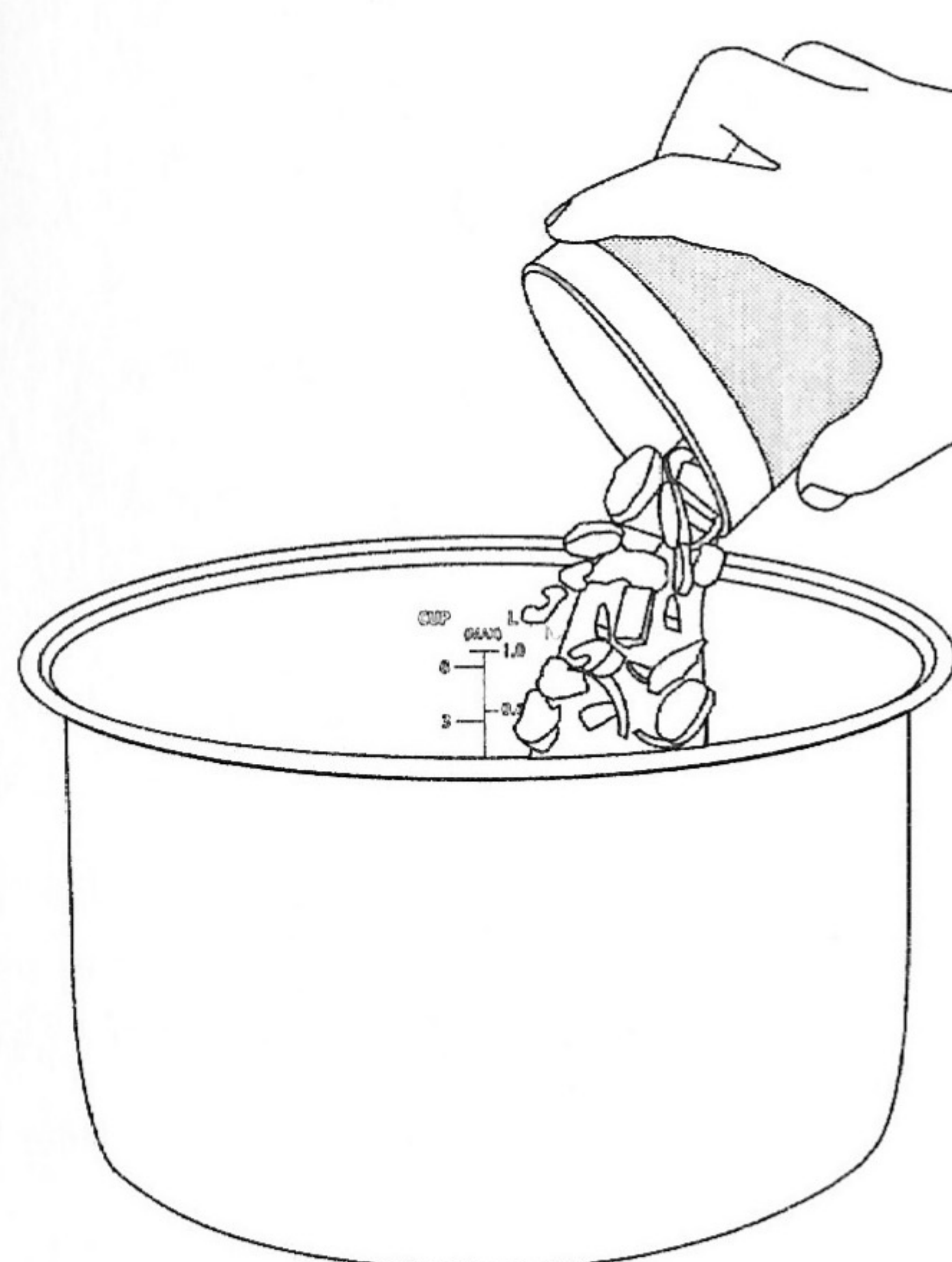


Cuando haya terminado de servir, apague el artefacto presionando el botón de conservar caliente (POWER/KEEP WARM) dos veces y desenchúfelo.



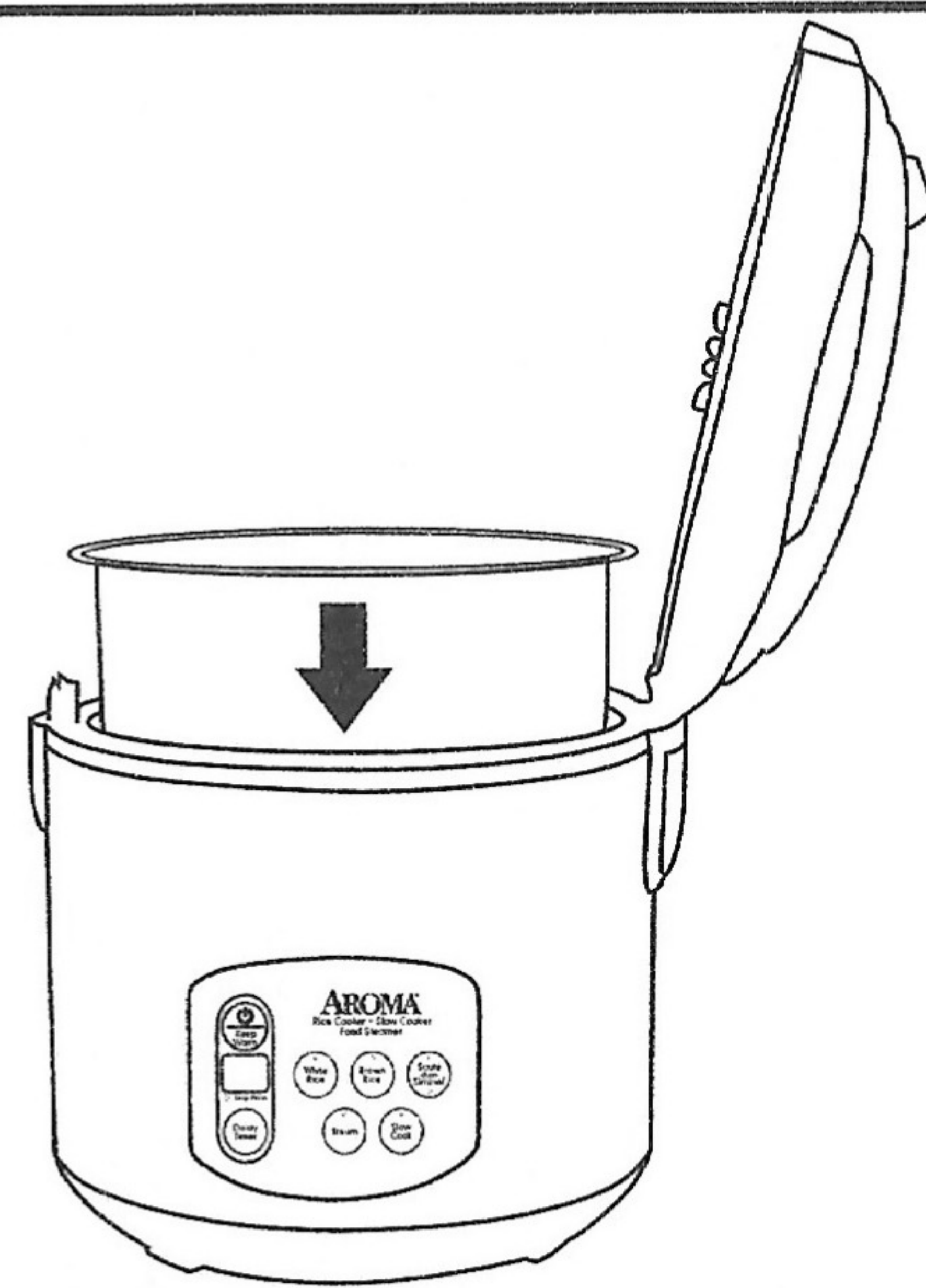
PARA SALTEAR SÓLO

1



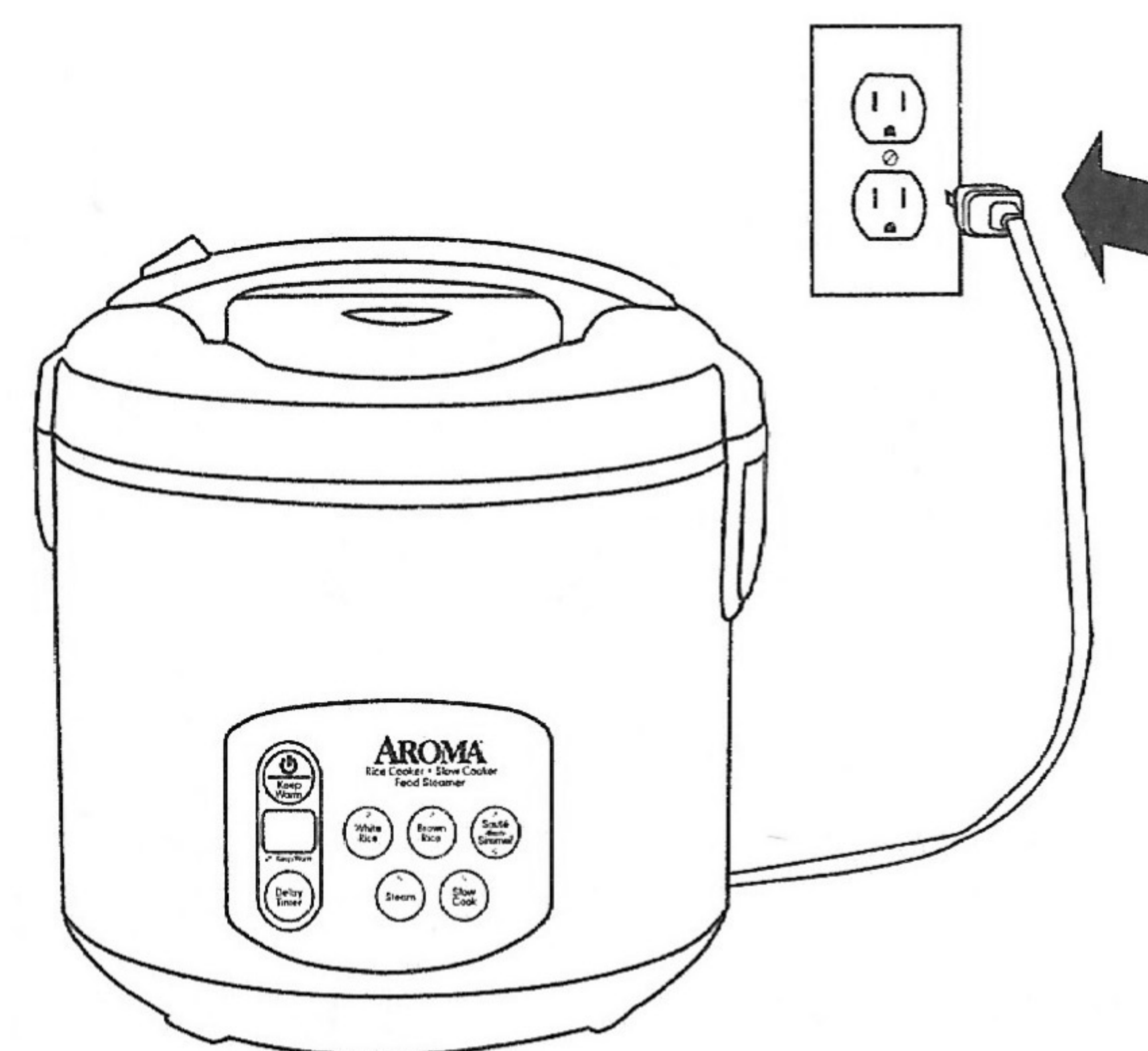
Agregue los ingredientes que van a ser salteados/dorados.

2



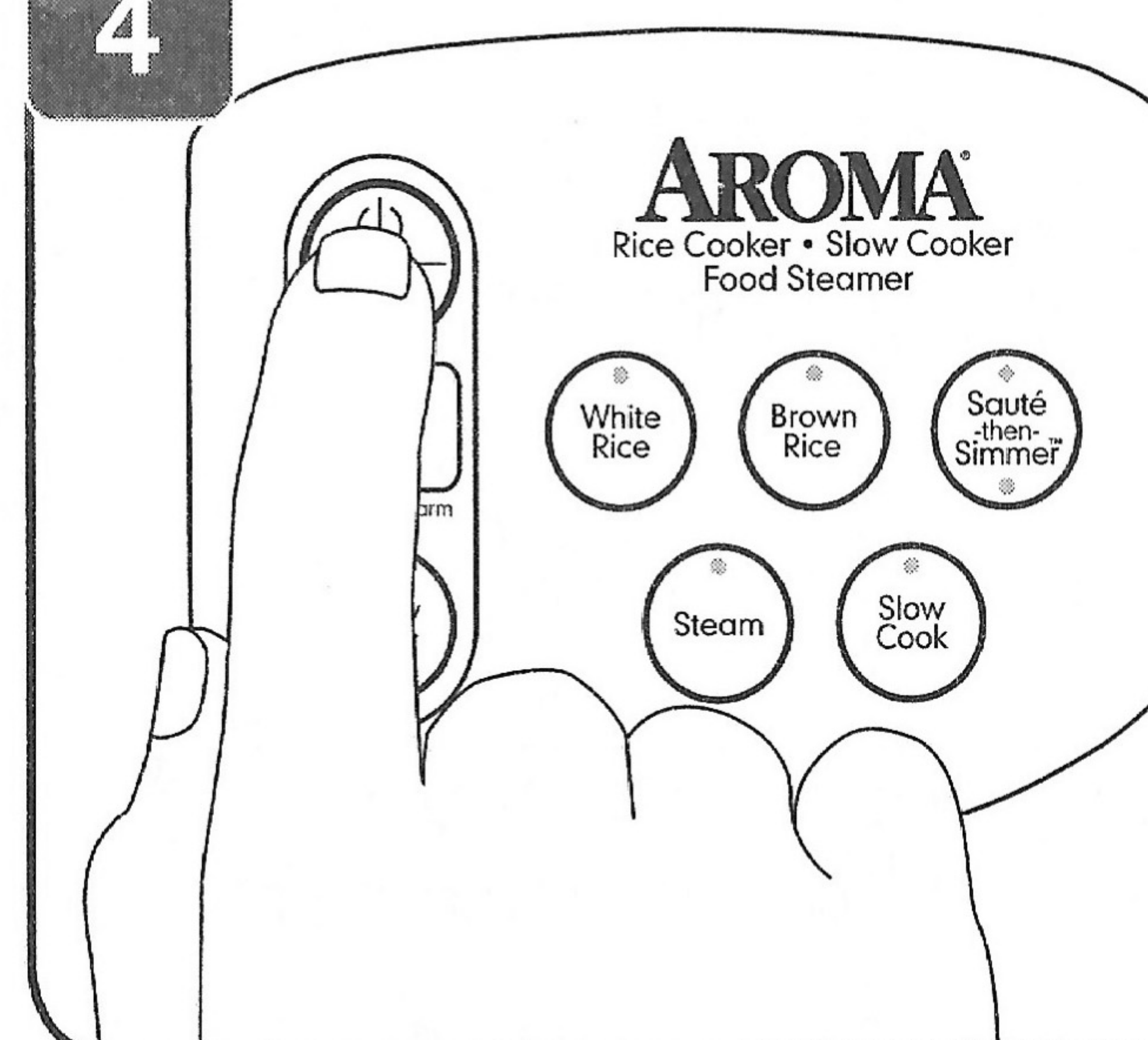
Pon la olla desmontable en la arrocera.

3

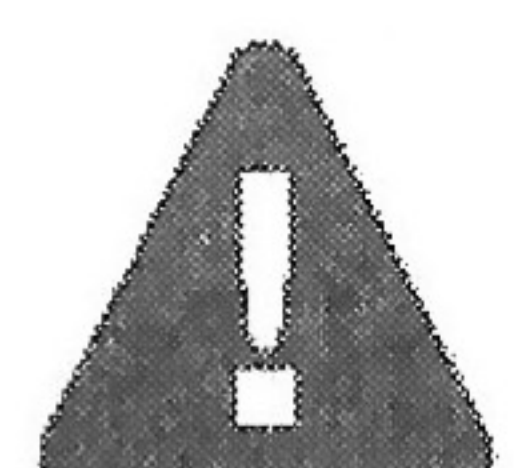


Enchufa el cordón en una salida disponible.

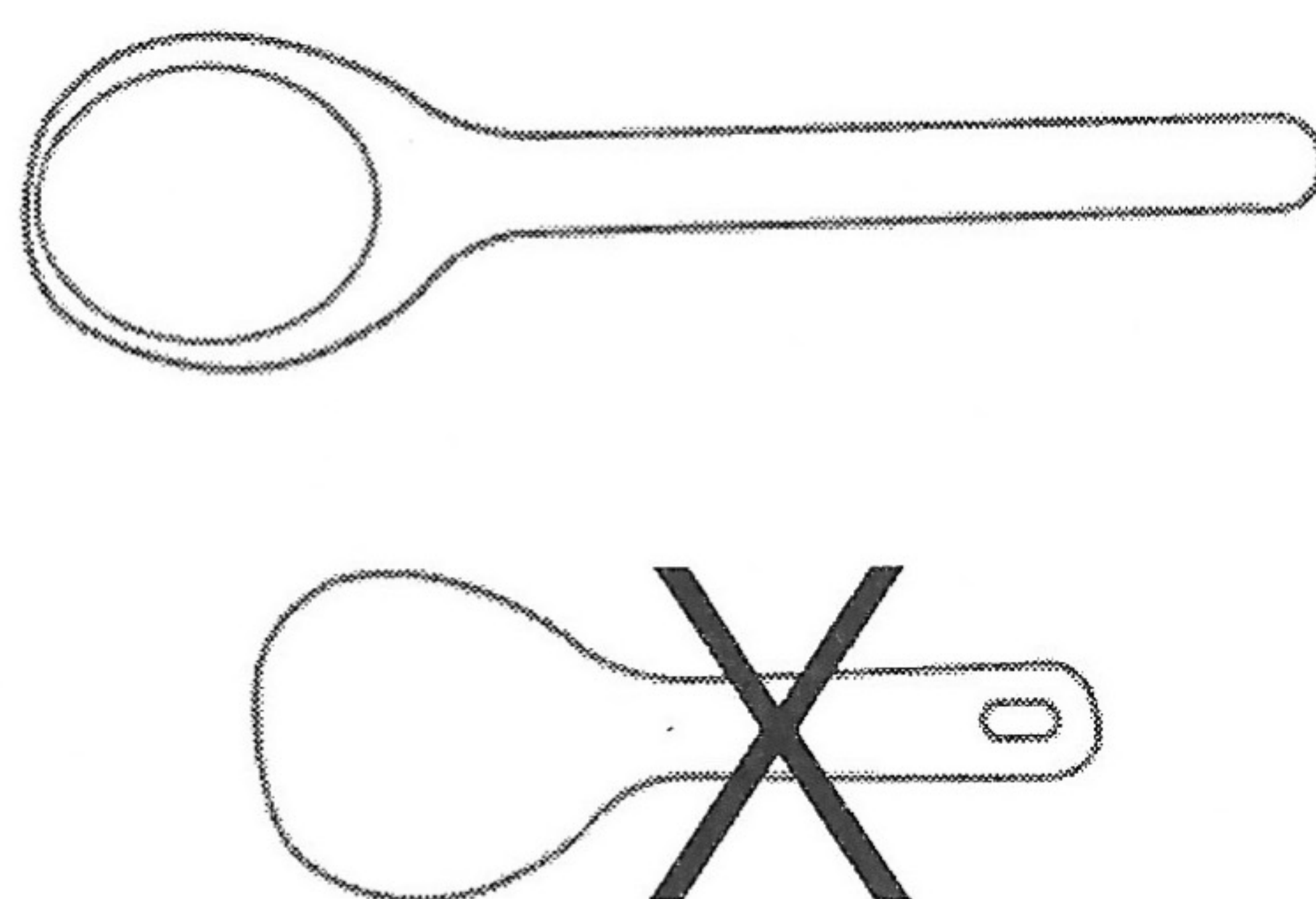
4



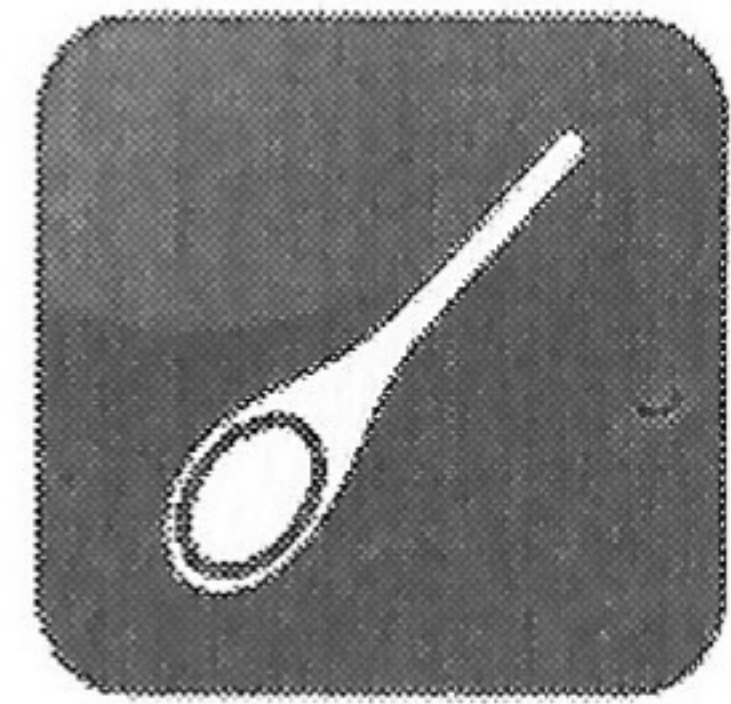
Oprime el botón de conservar caliente (POWER/KEEP WARM) para encender la arrocera.



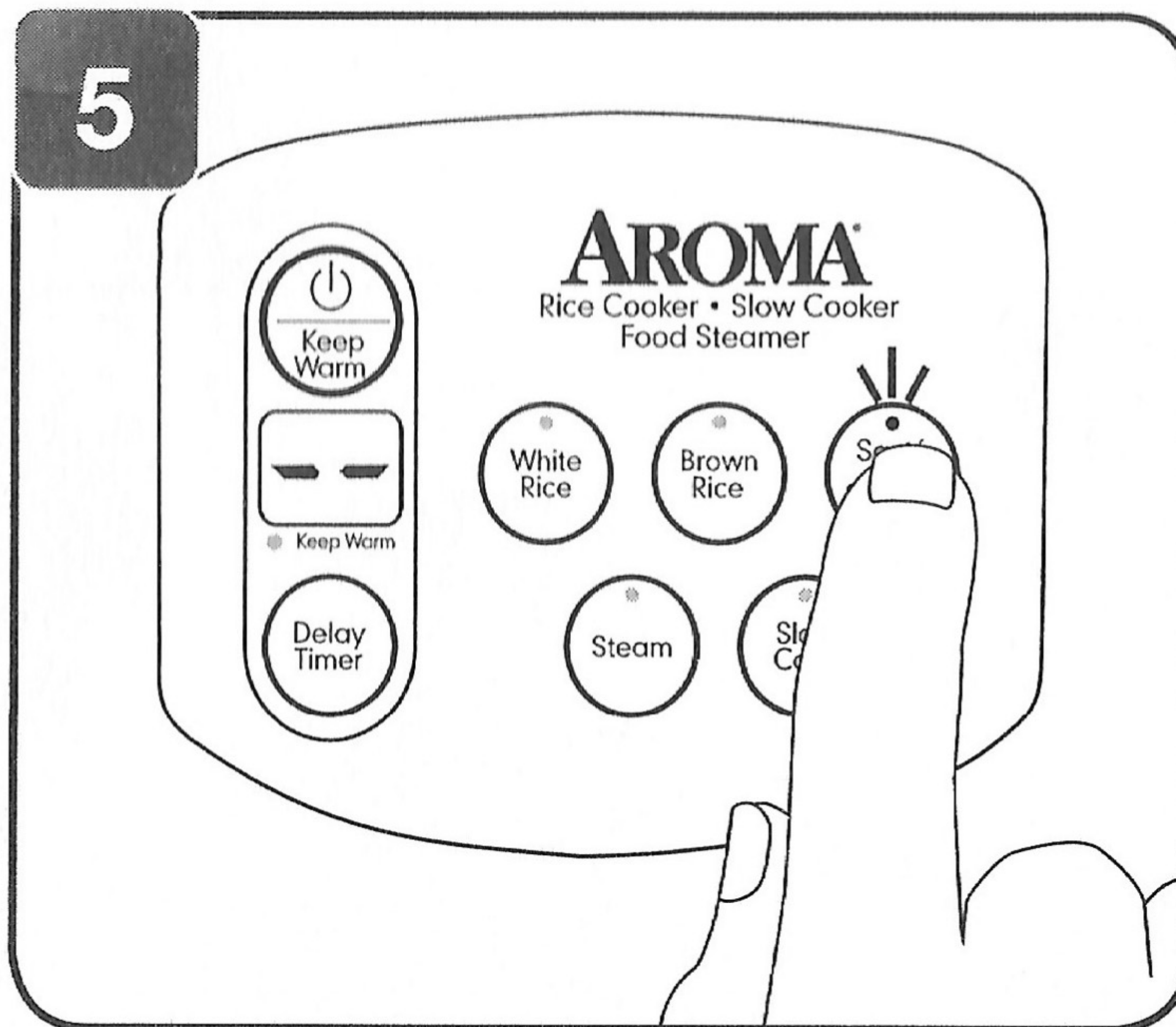
CUIDADO



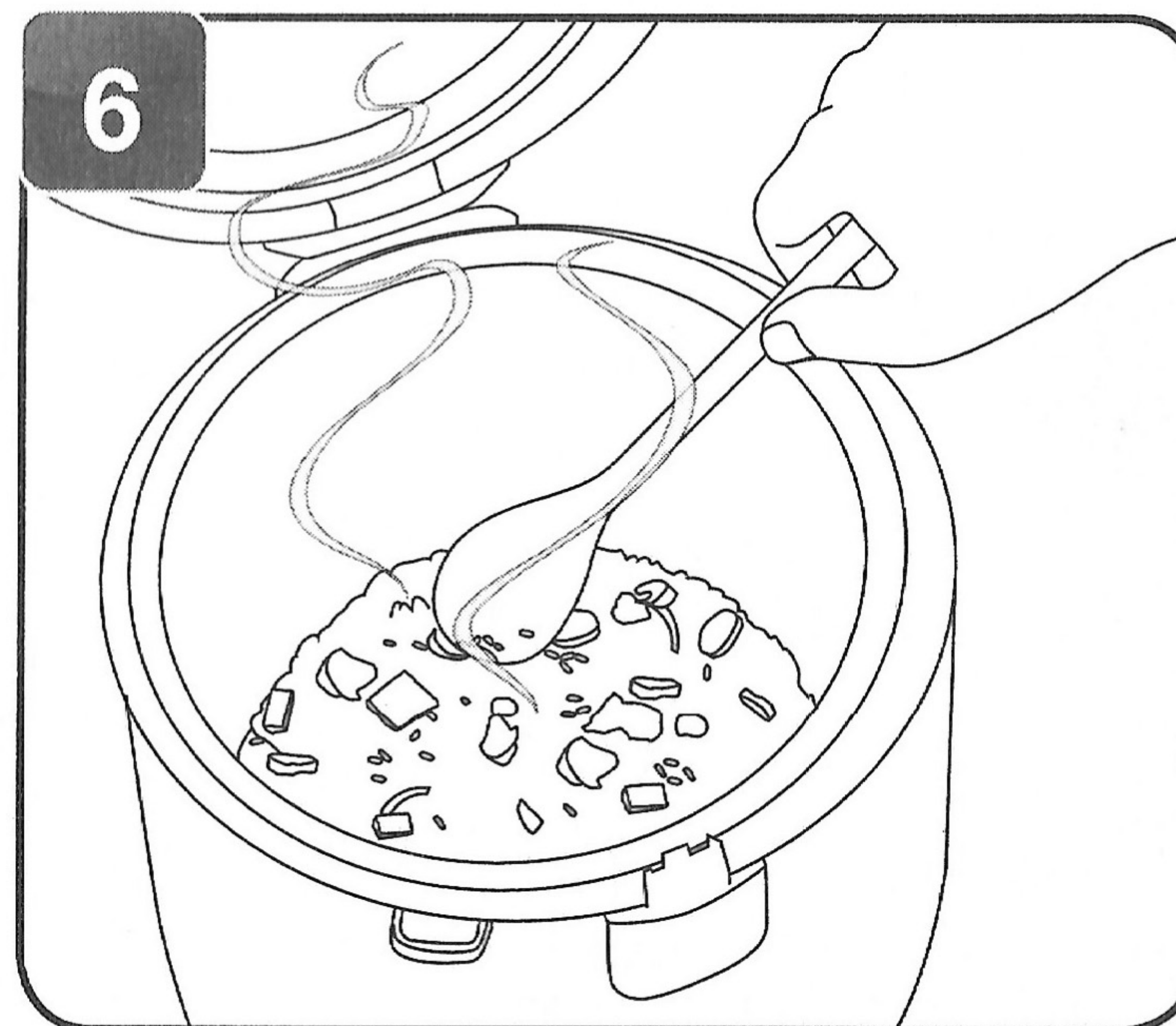
- **No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para saltear.** No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el salteado.



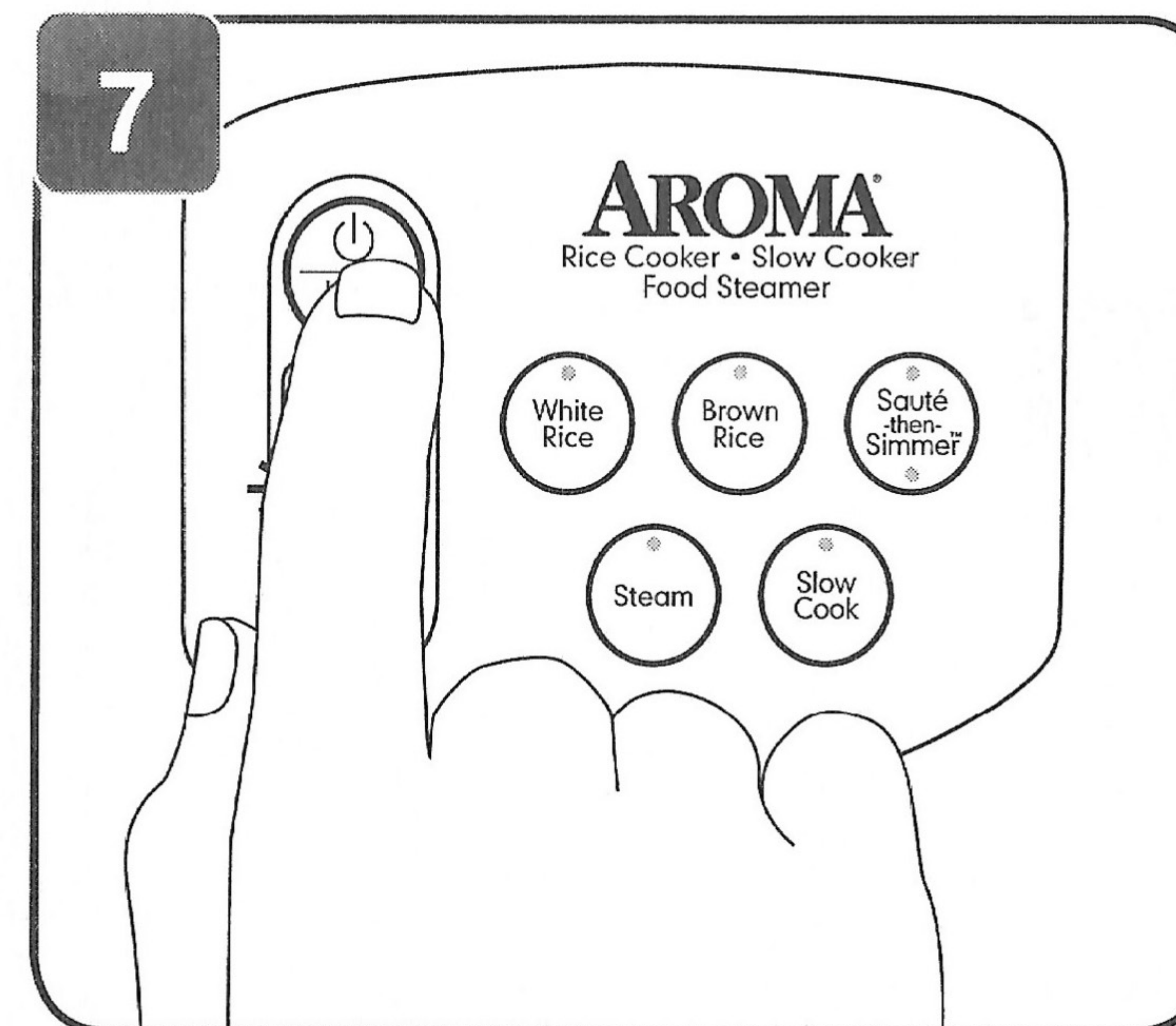
PARA SALTEAR SÓLO (CONT.)



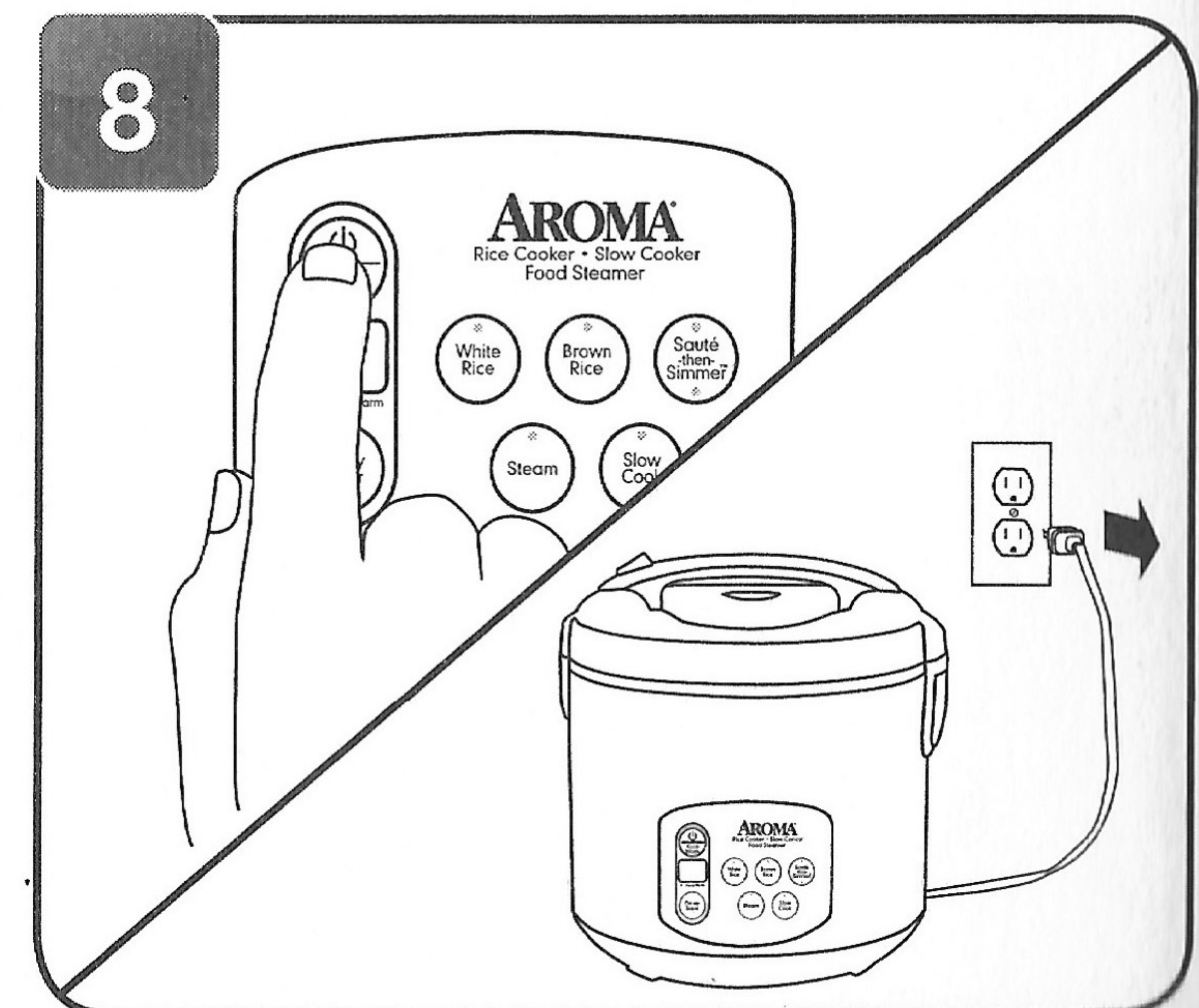
Presione el botón de **SAUTÉ-THEN-SIMMER™** para comenzar saltear.



Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes hasta que se salteen/doren a su gusto.



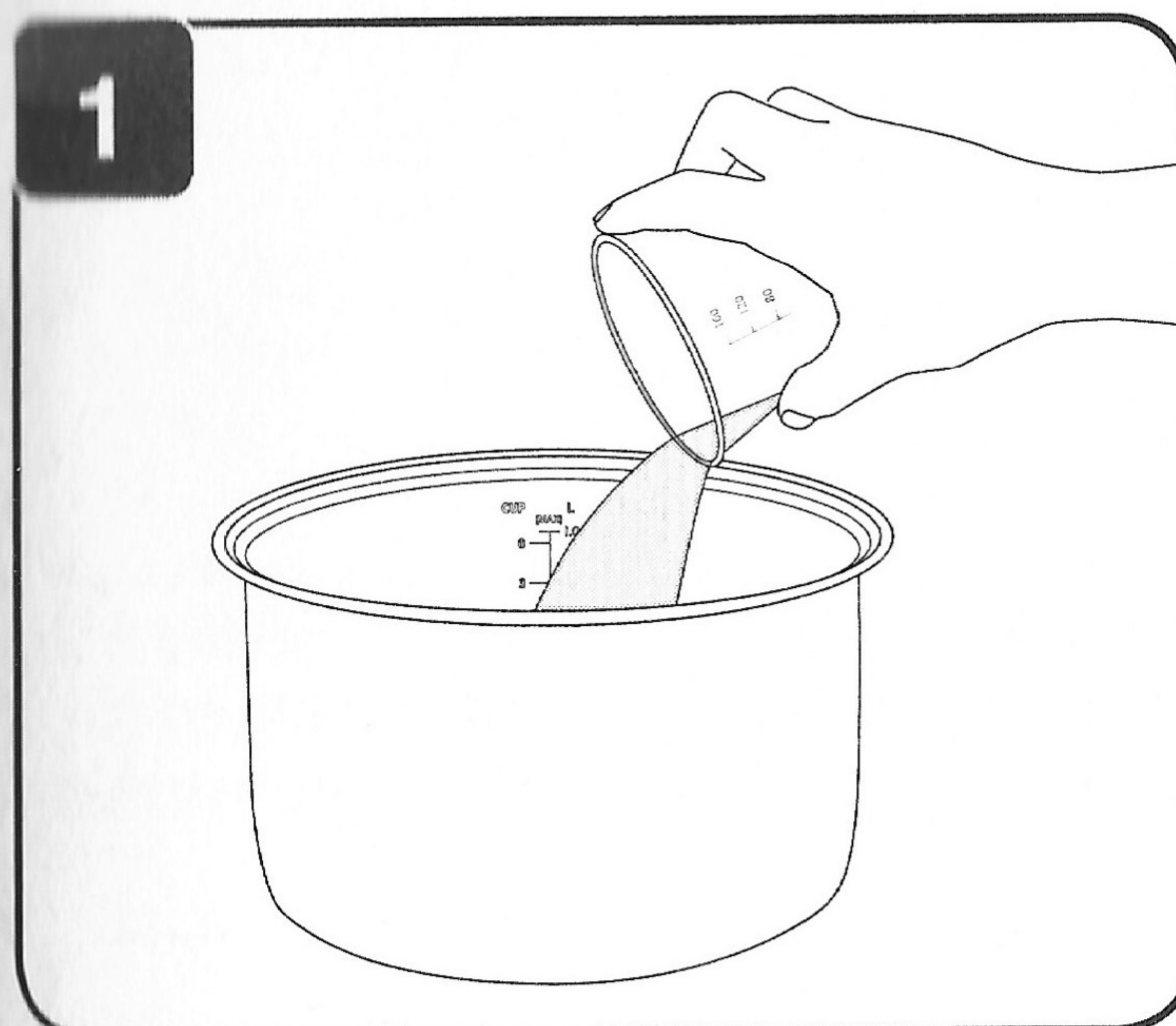
Presione el botón de conservar caliente (**POWER/KEEP WARM**) para cambiar al modo de conservar caliente.



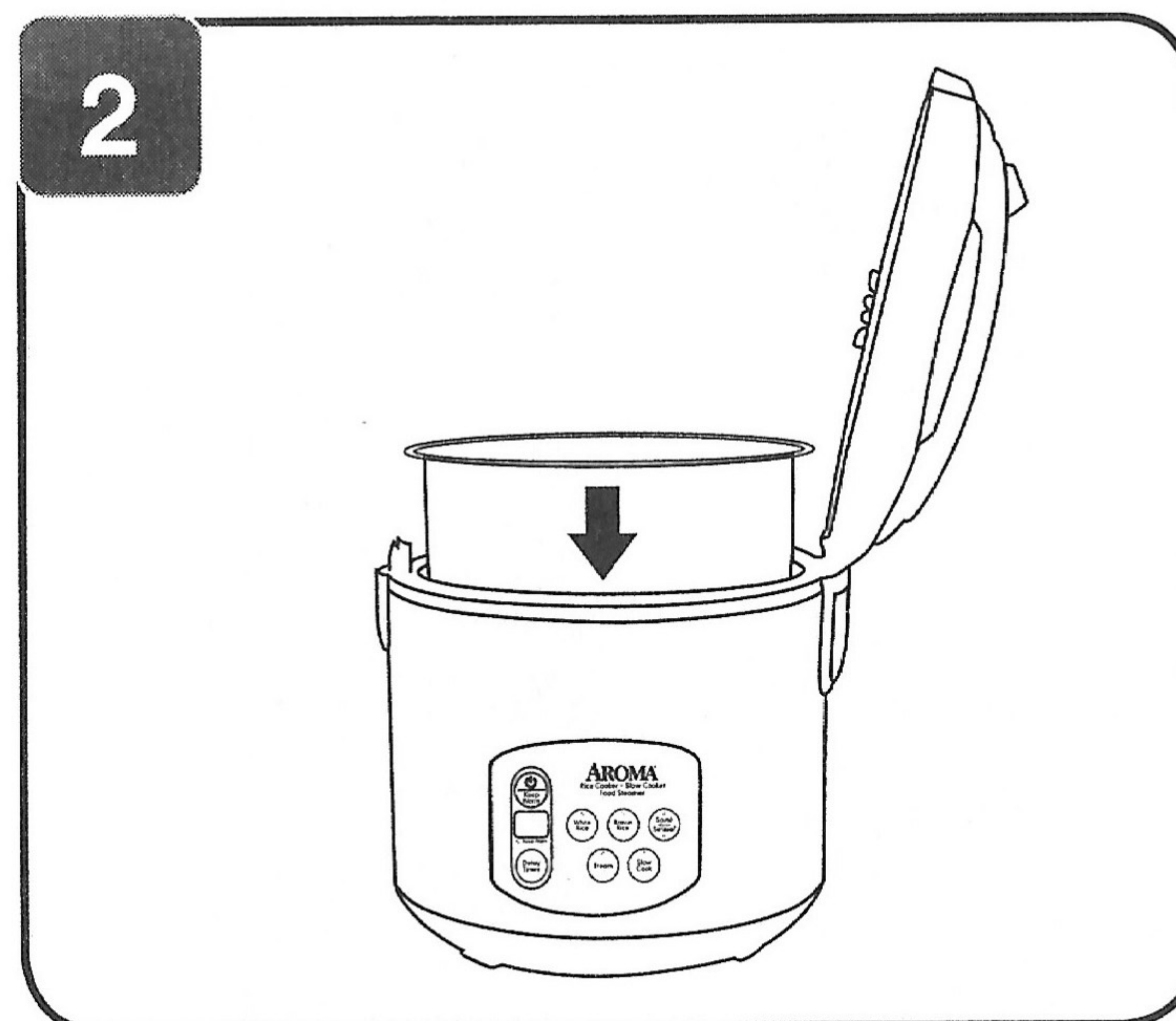
Cuando haya terminado de saltear, apague el artefacto presionando el botón de conservar caliente (**POWER/KEEP WARM**) dos veces y desenchúfelo.



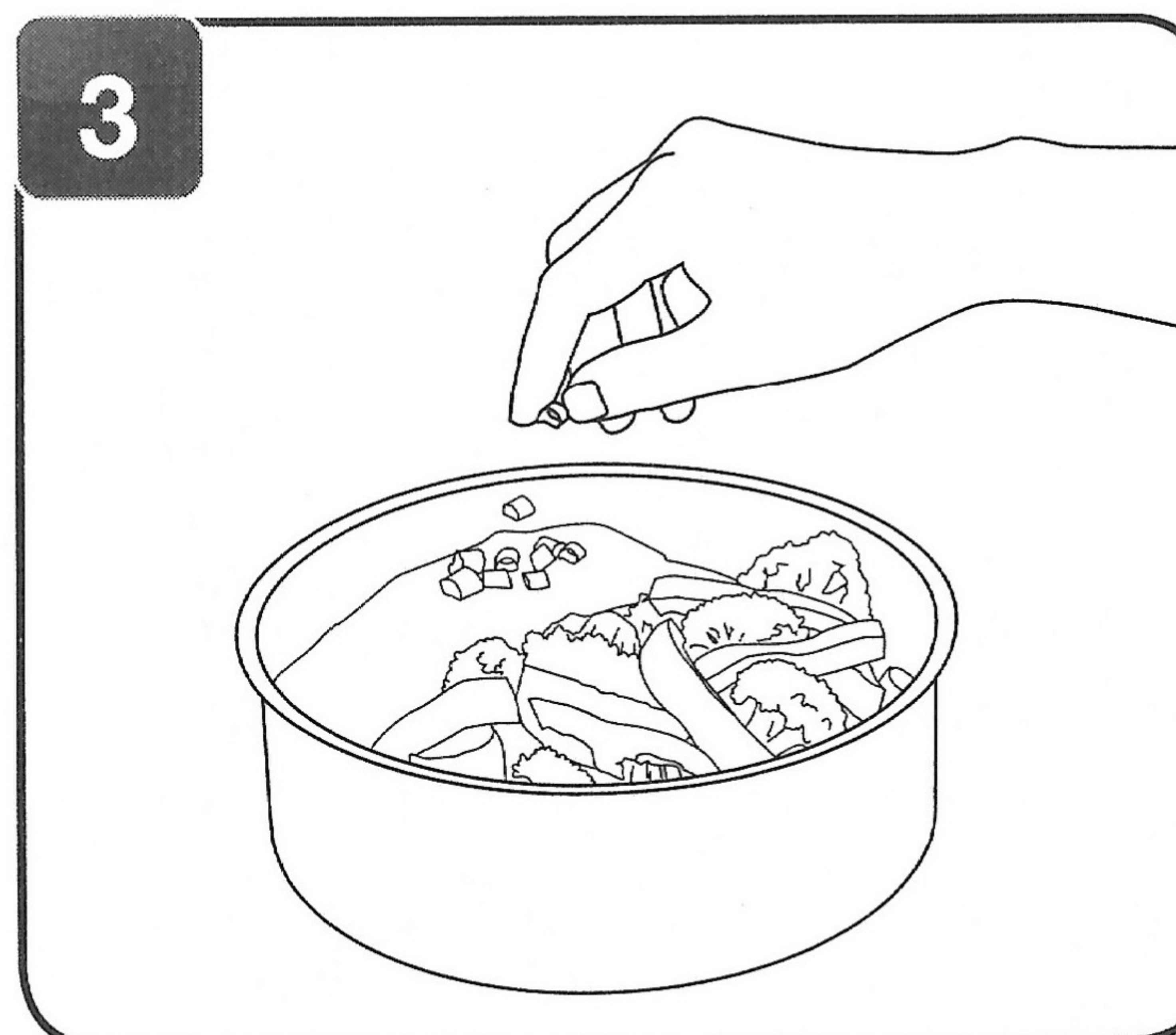
PARA COCER AL VAPOR



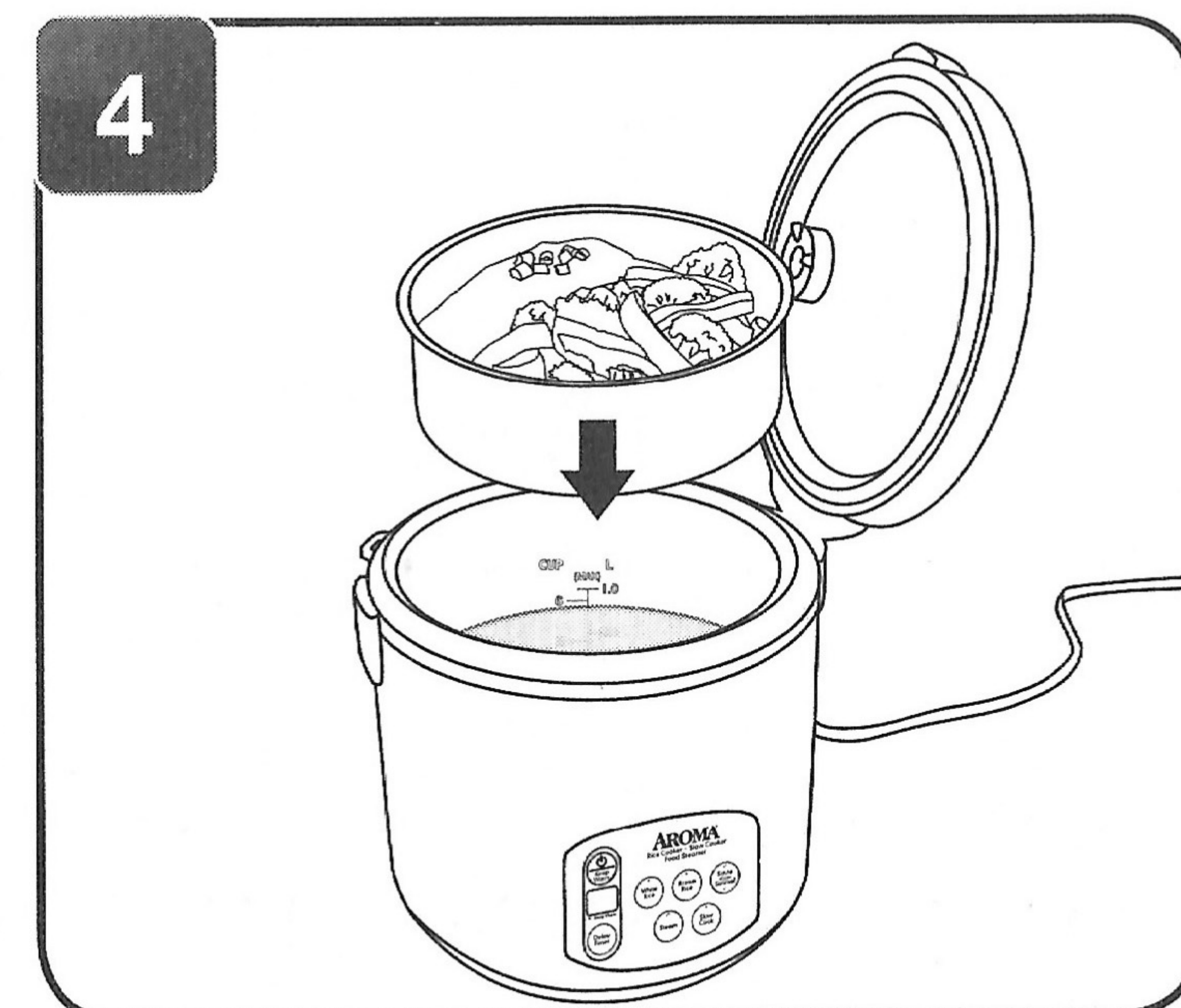
1 Con la taza de medir, añade 3 tazas de agua en la olla desmontable.



2 Pon la olla desmontable en la arrocera.



3 Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.

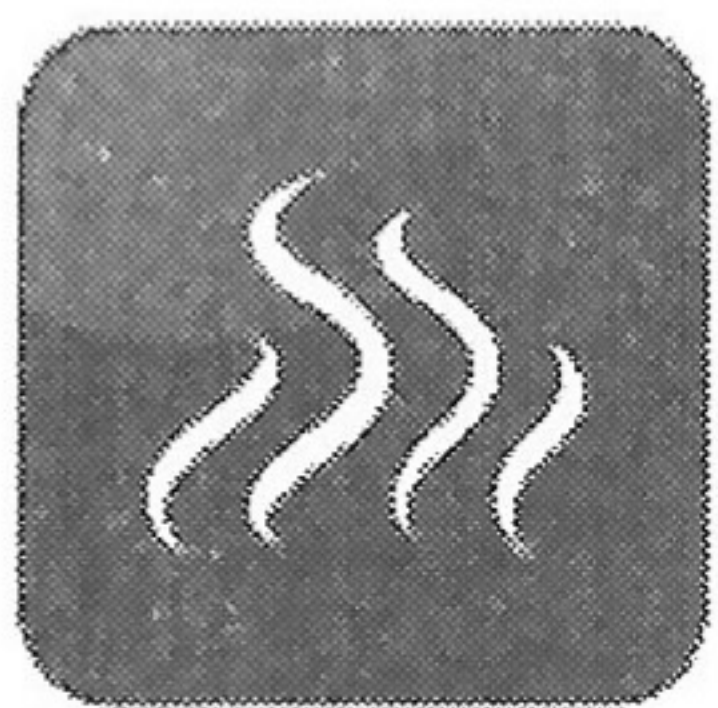


4 Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



**CONSEJOS
ÚTILES**

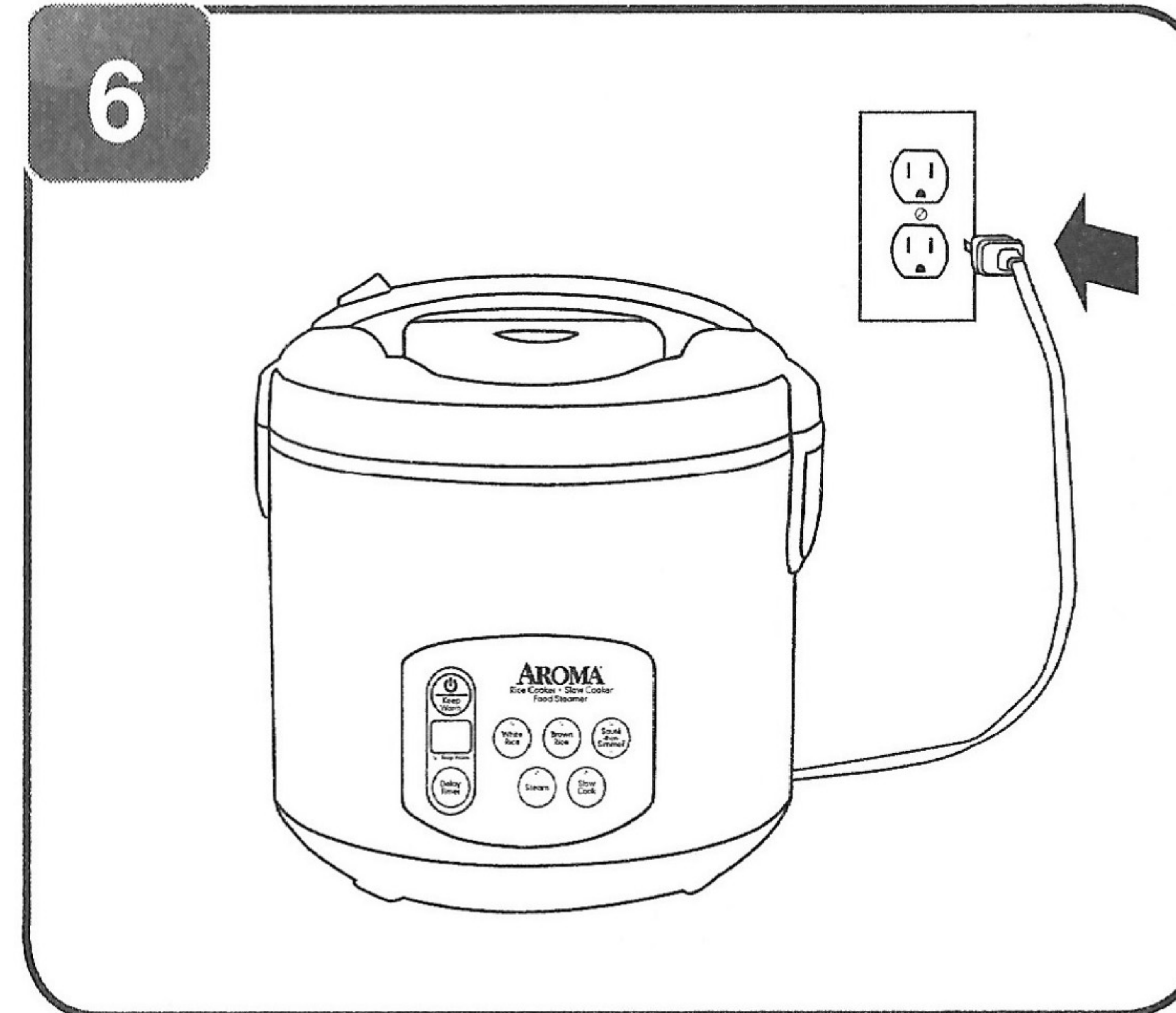
- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegurarse de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 20**.



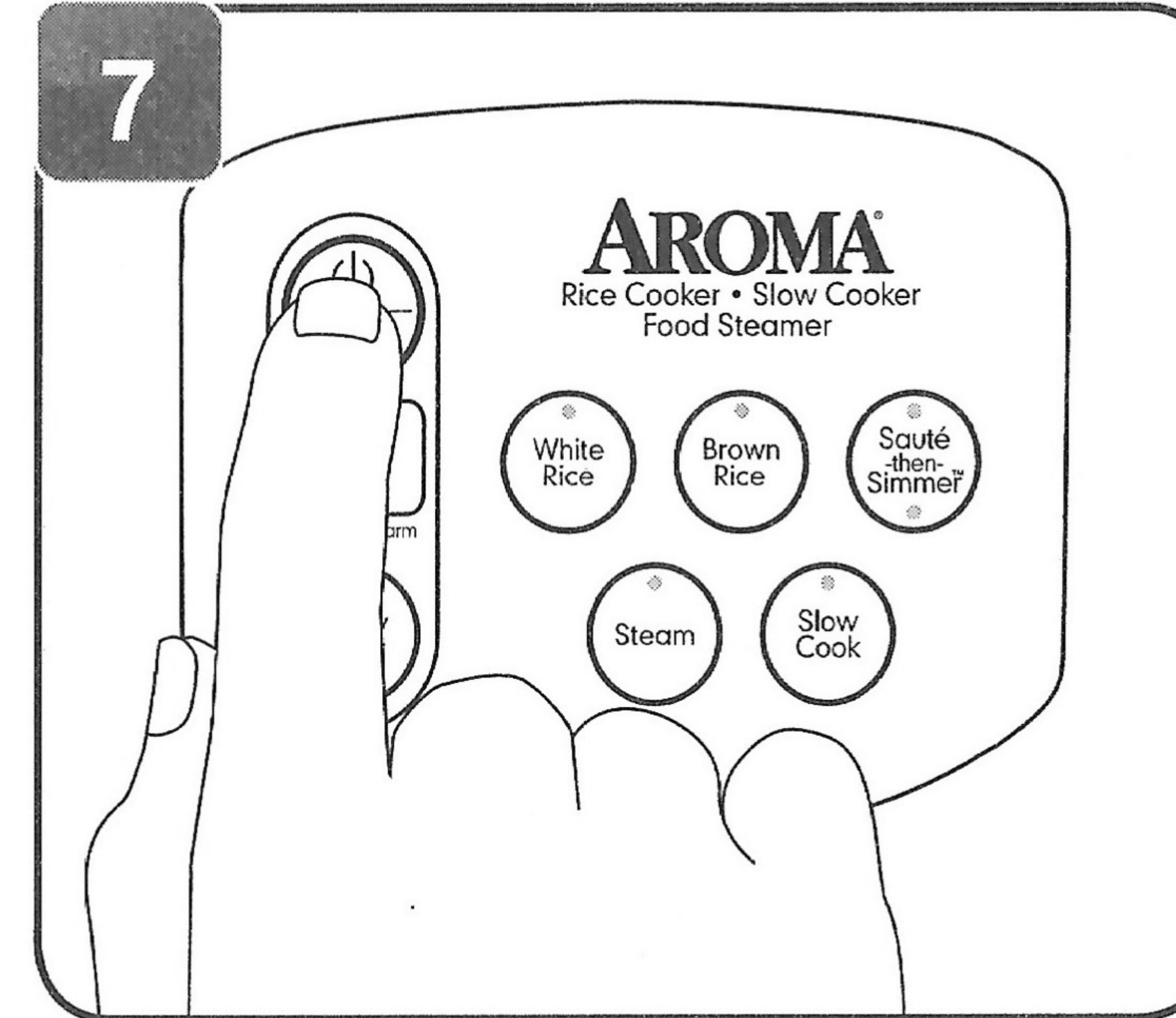
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



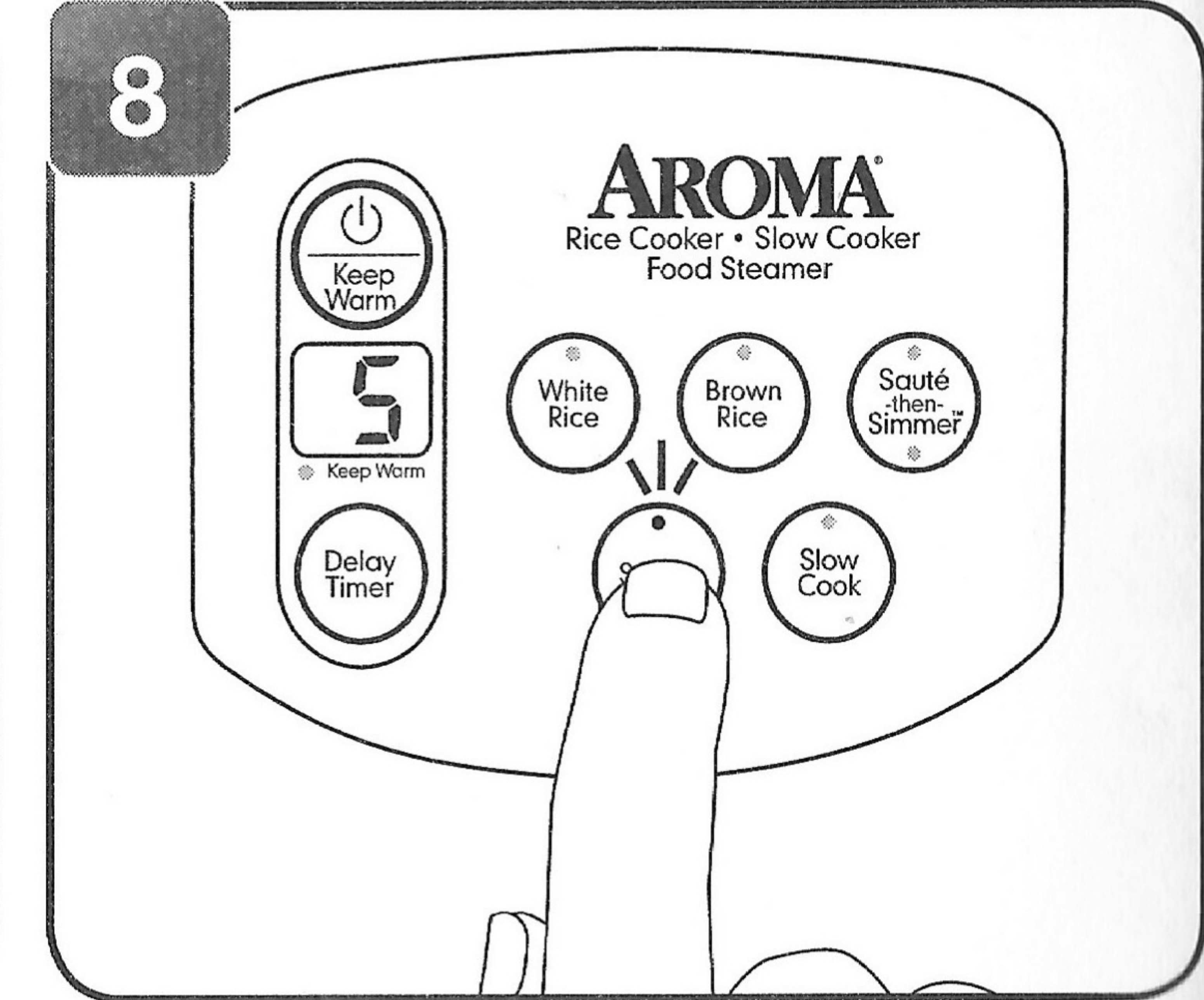
Cierra bien la tapa.



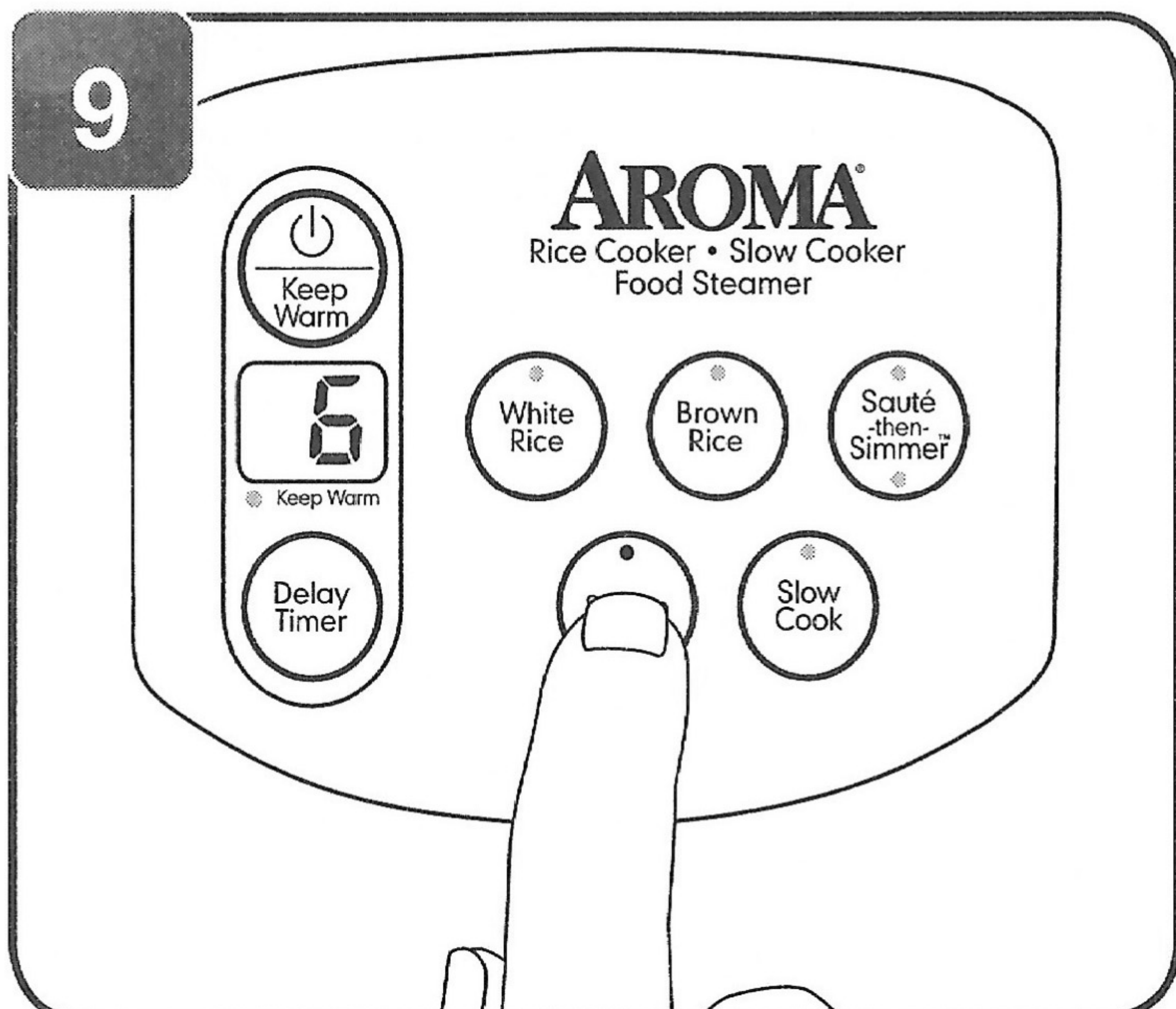
Enchufa el cordón en una salida disponible.



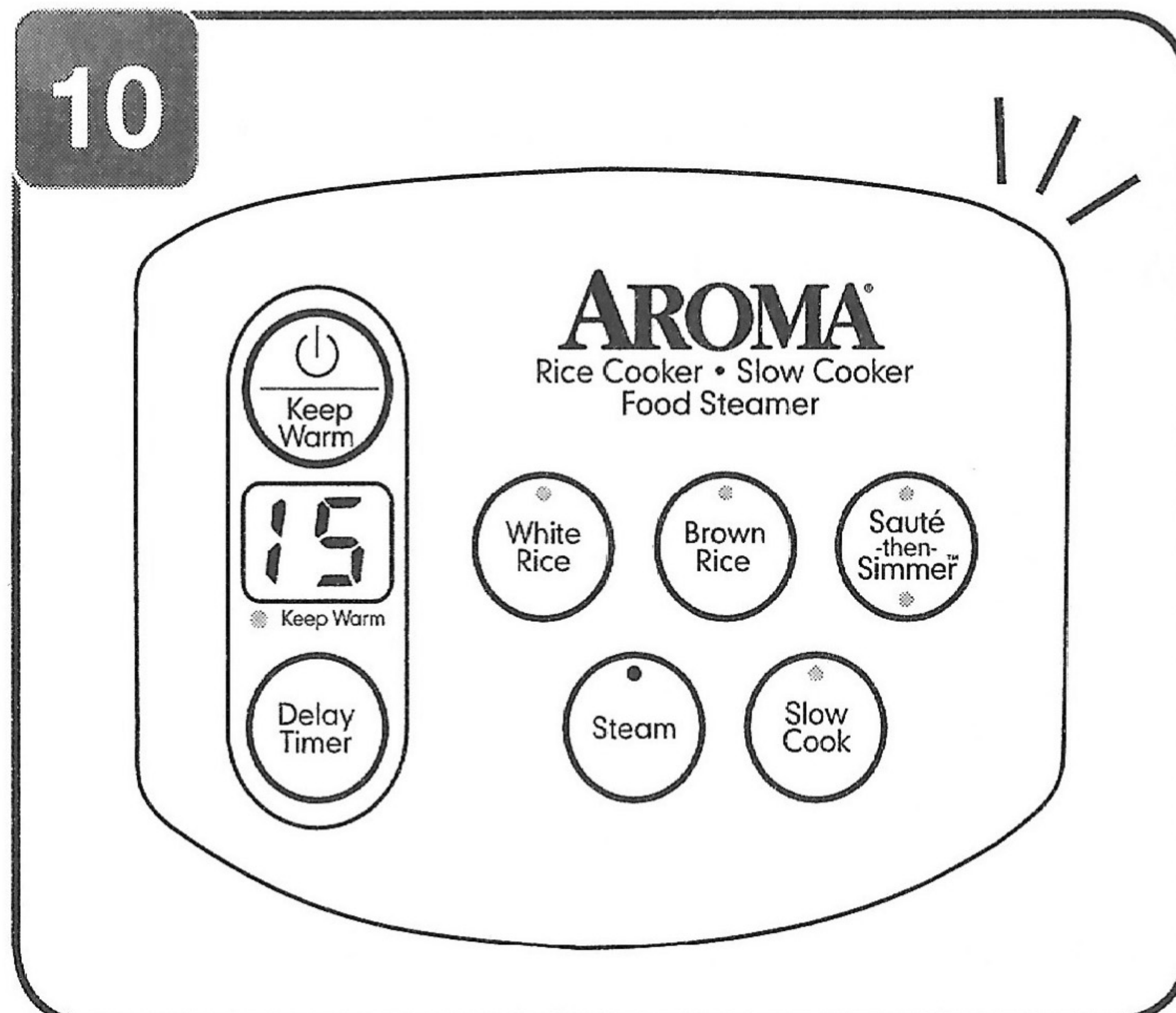
Oprime el botón de conservar caliente (POWER/KEEP WARM) para encender la arrocera.



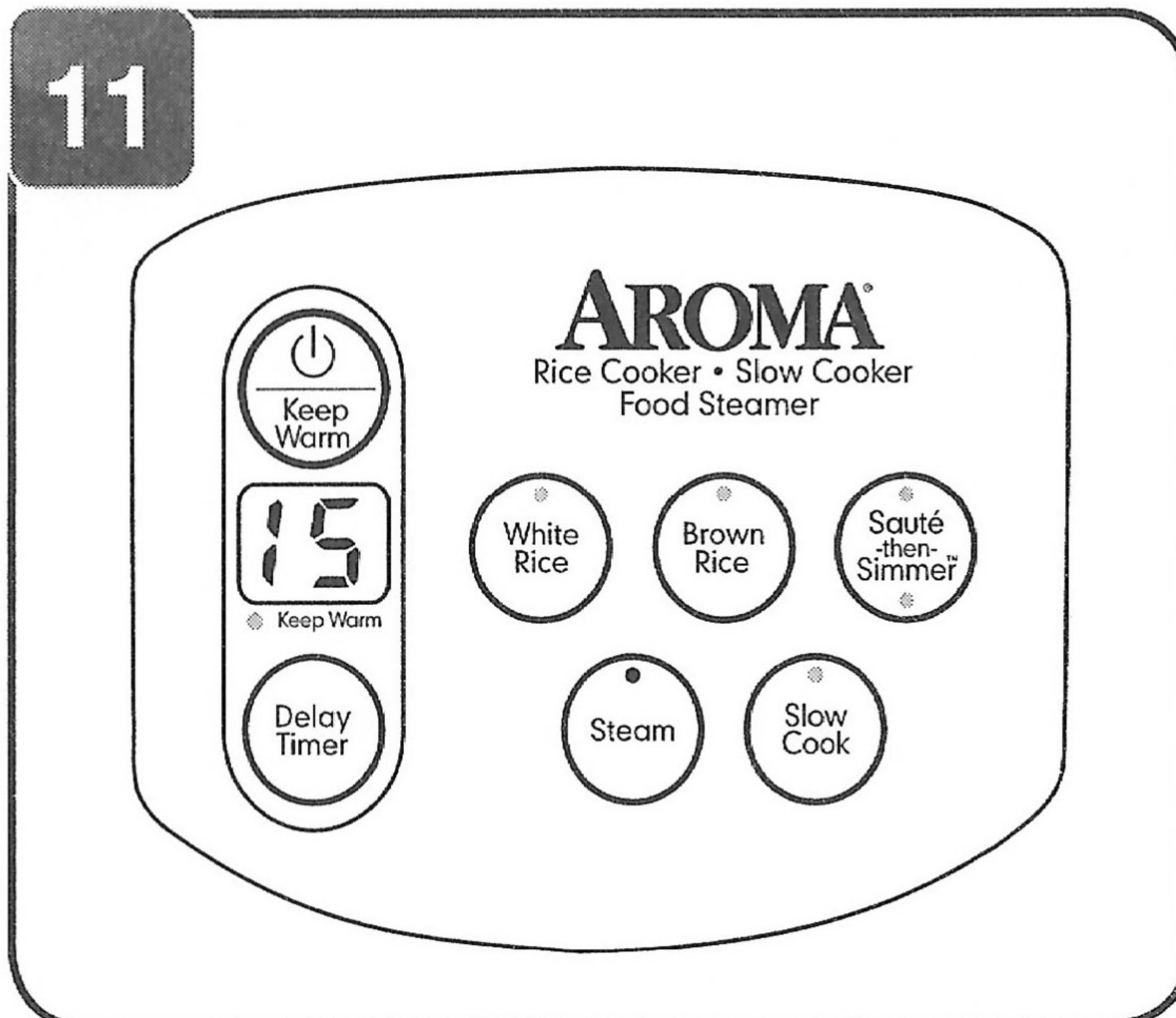
Presione el botón vapor (STEAM). El visualizador digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción.



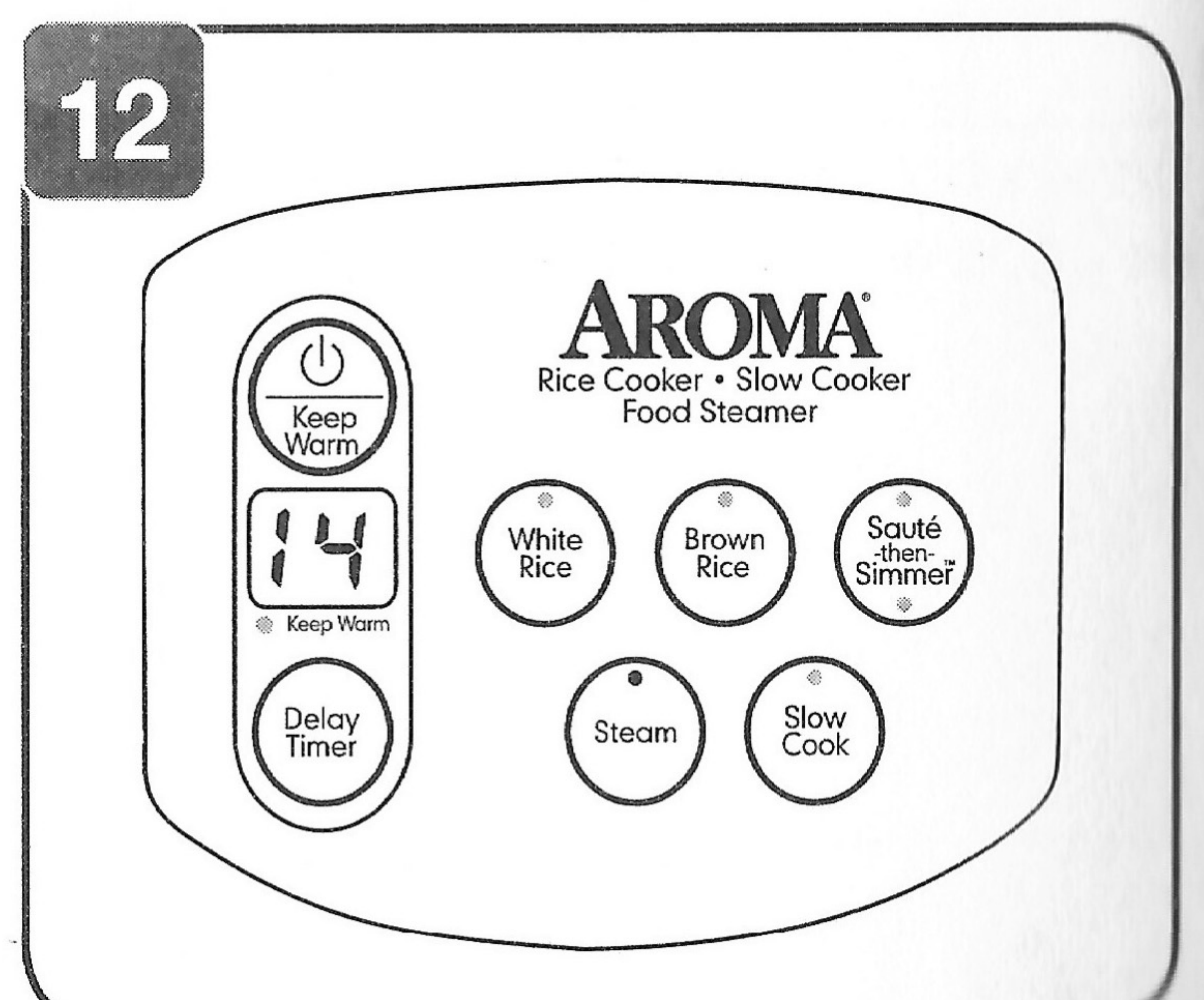
Cada vez que presiona el botón vapor (STEAM) se incrementa en un minuto el tiempo de cocción hasta llegar a 30 minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve a comenzar el ciclo de cinco minutos.



Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que el visualizador muestra el tiempo especificado. Hará otro pitido y el visualizador dejará de titilar para indicar que el tiempo de cocción está ajustado.



El artefacto comenzará a echar vapor. Se encenderá la luz indicadora de cocción (Cooking).

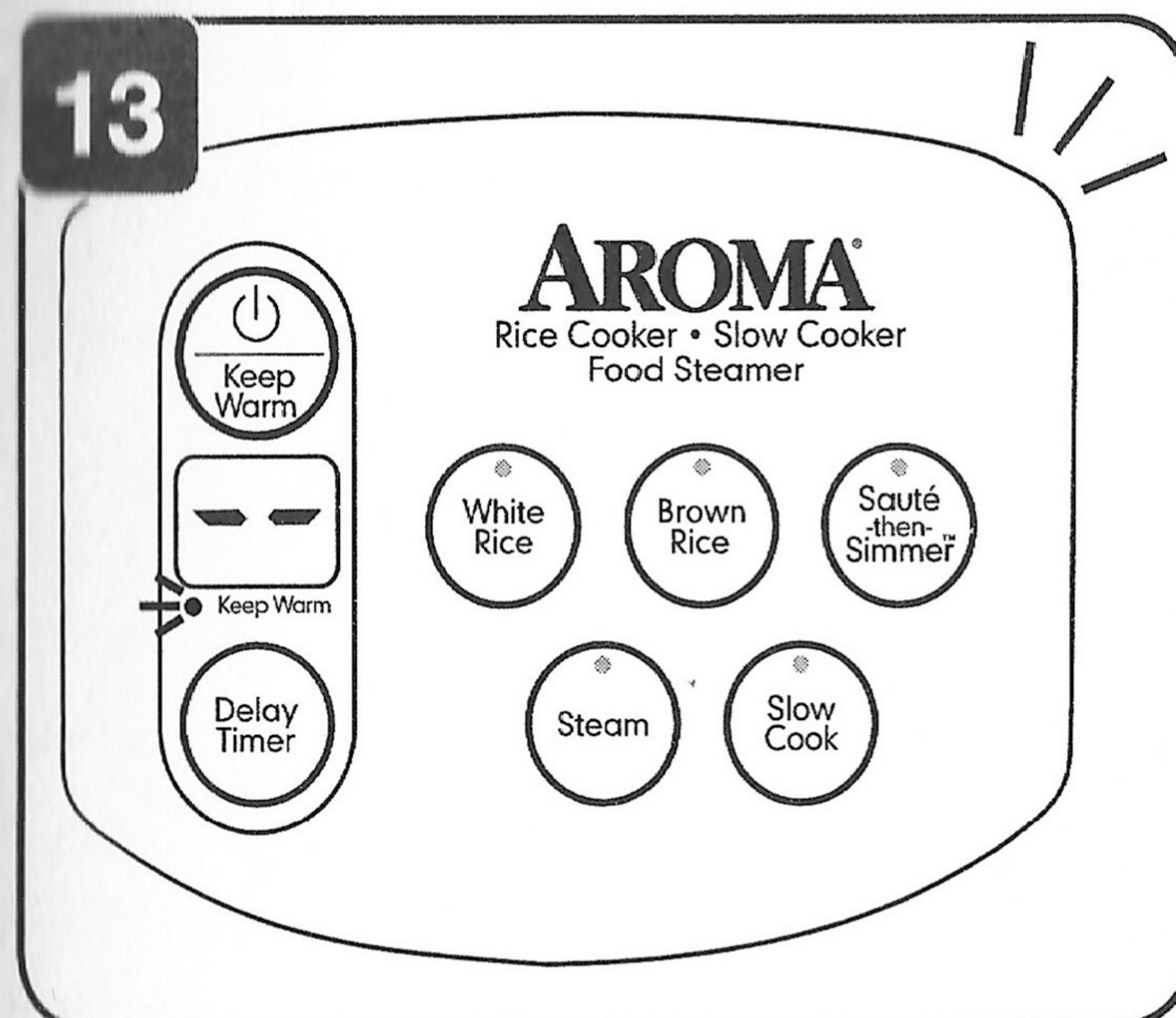


Una vez que el agua entre en ebullición, el visualizador digital mostrará la cuenta regresiva de un minuto por vez.



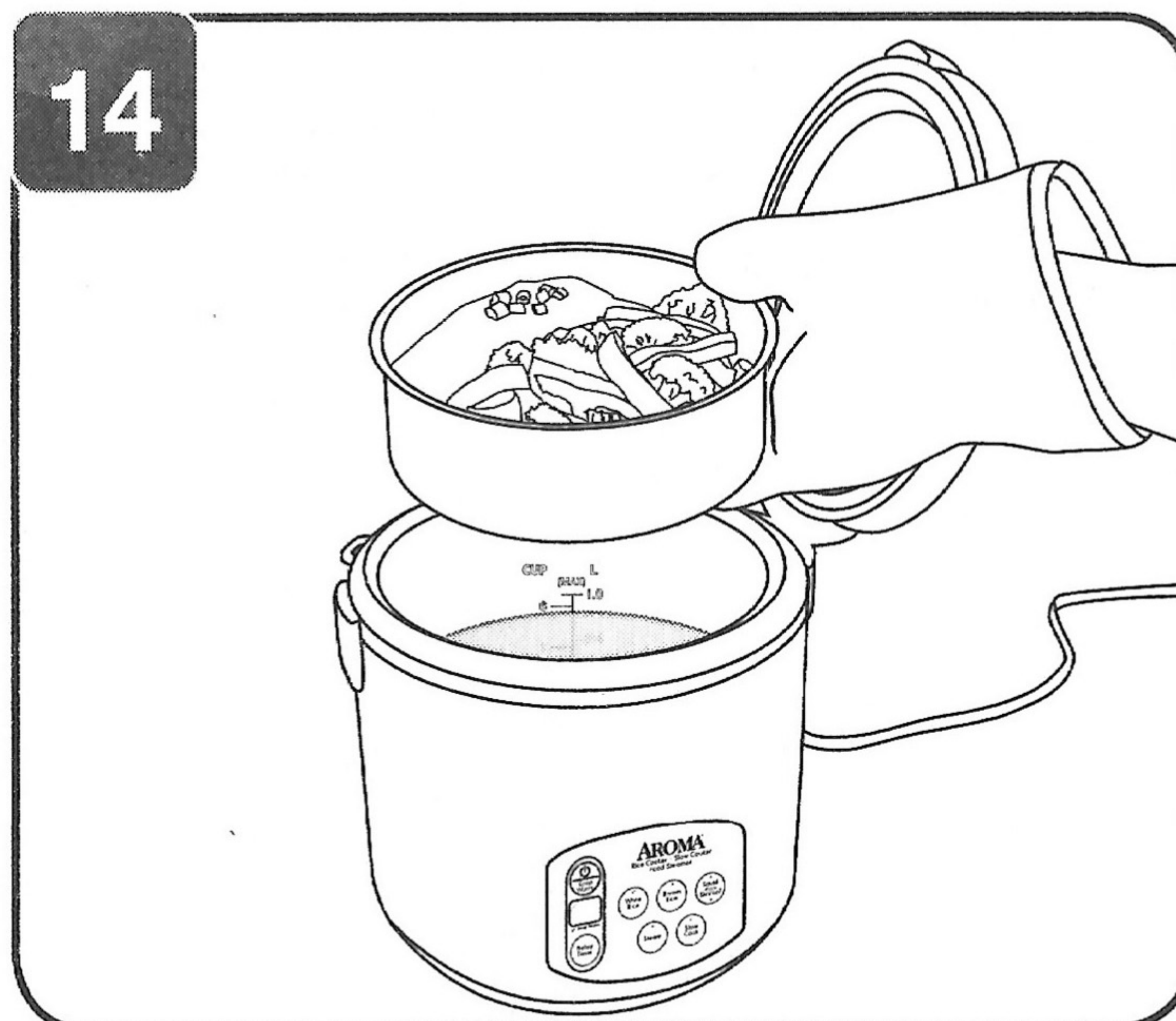
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)

13



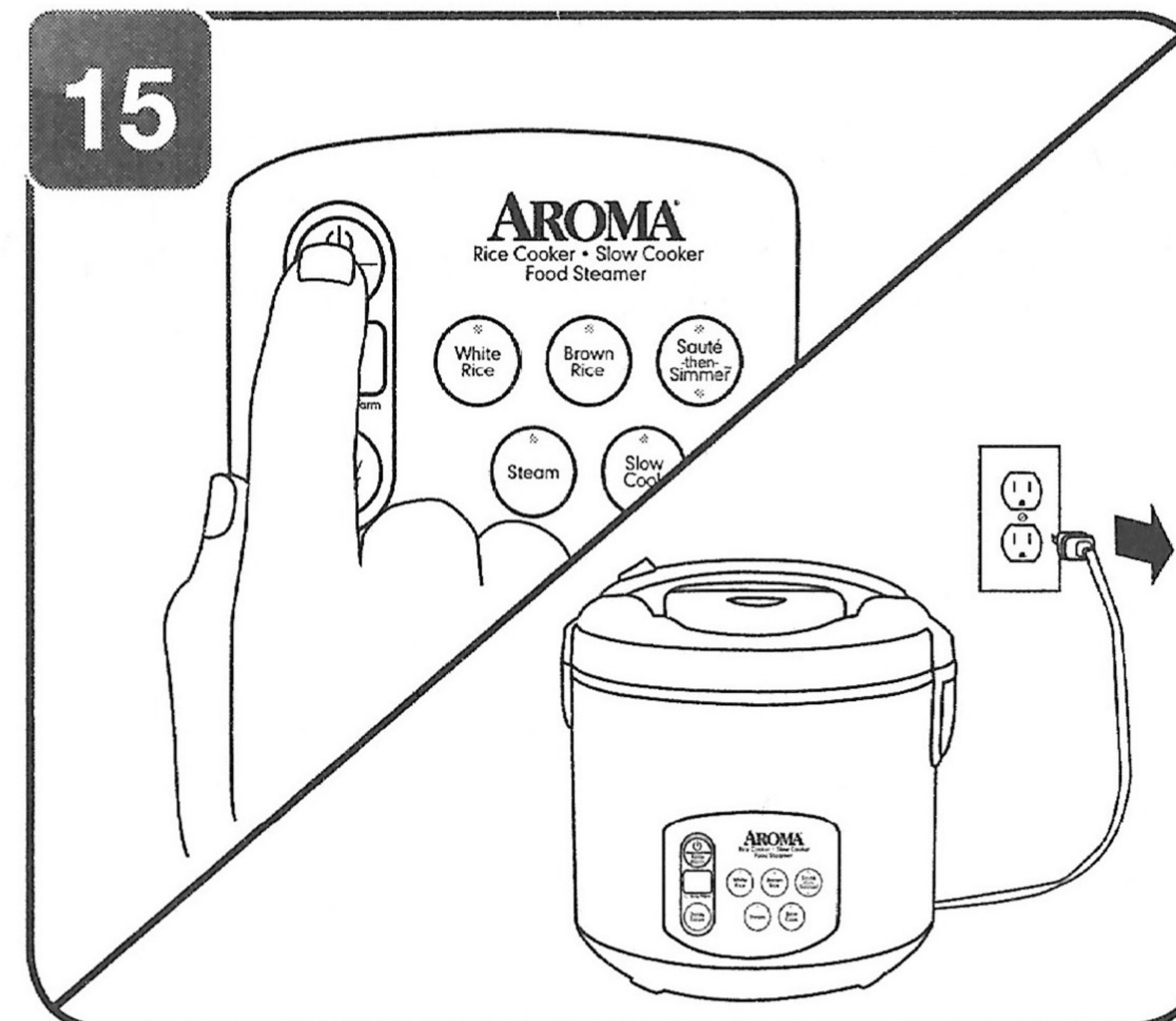
Cuando llegue a cero, hará un pitido y cambiará al modo conservar caliente.

14

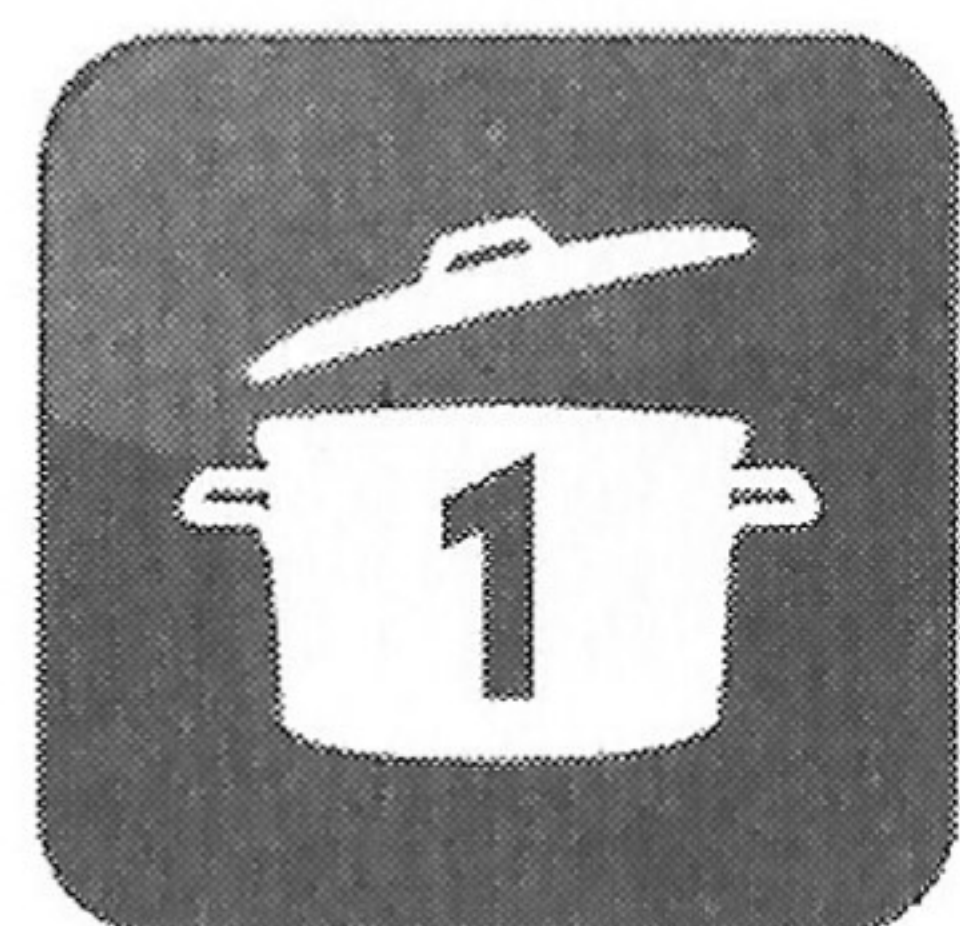


Compruebe el punto de cocción. Cuando se detenga, retire la comida inmediatamente para evitar que se cocine en exceso.

15

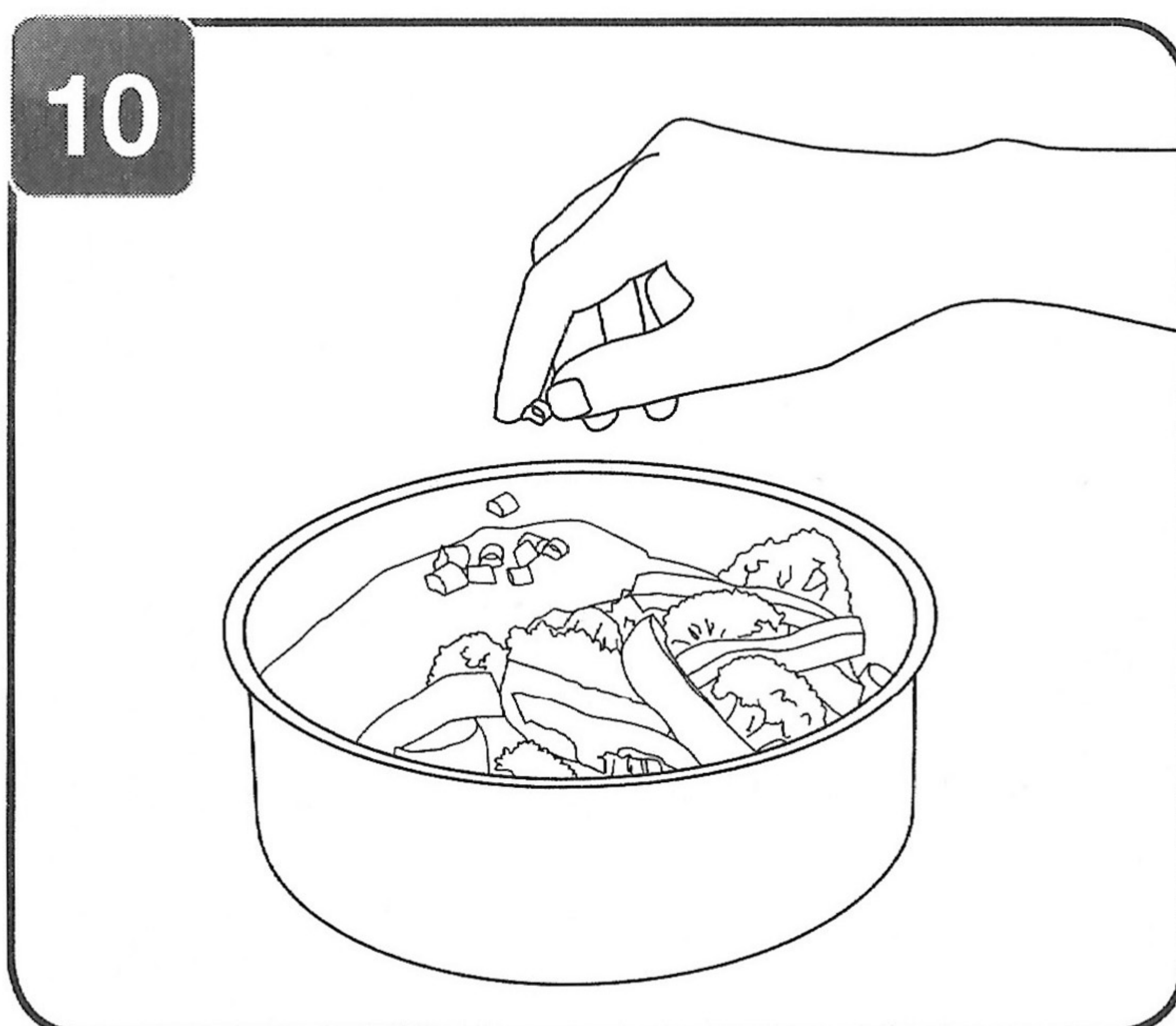


Cuando haya terminado de cocinar el arroz al vapor, apague el artefacto presionando el botón conservar caliente (POWER/KEEP WARM) dos veces y desenchúfelo.



PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

Sigue los pasos 1 a 9 de “Para cocer arroz” que empiezan en la página 5.



10 Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



11 Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa.



12 Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



13 Cierra bien la tapa.



NOTA

- No trates de cocer más de **8 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se enfríe o pase antes de que el arroz esté listo.



CONSEJOS ÚTILES

- Consulte en la **página 20** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la “Tabla para calcular la cantidad de agua y arroz” en **página 8**.



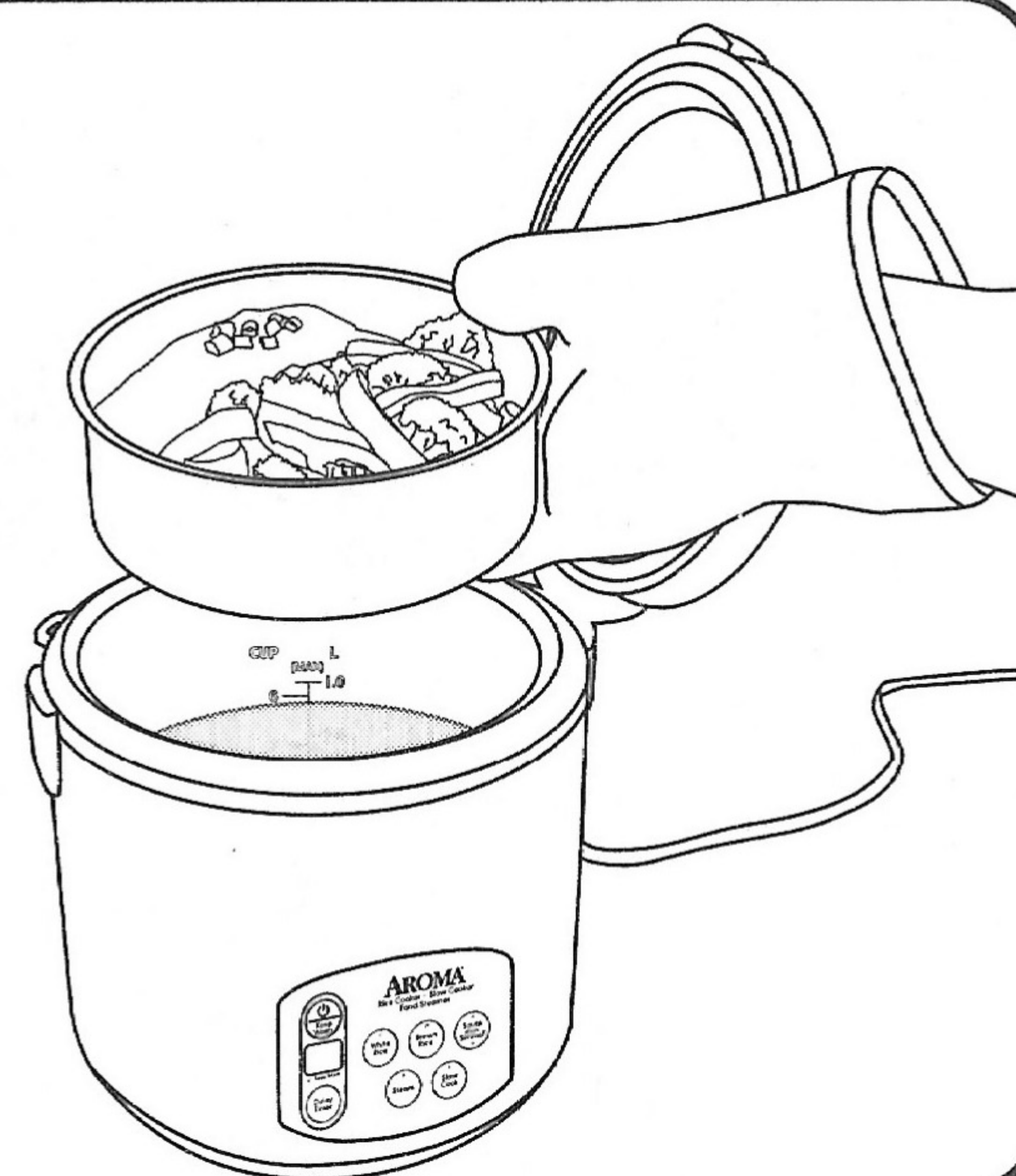
PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)

14



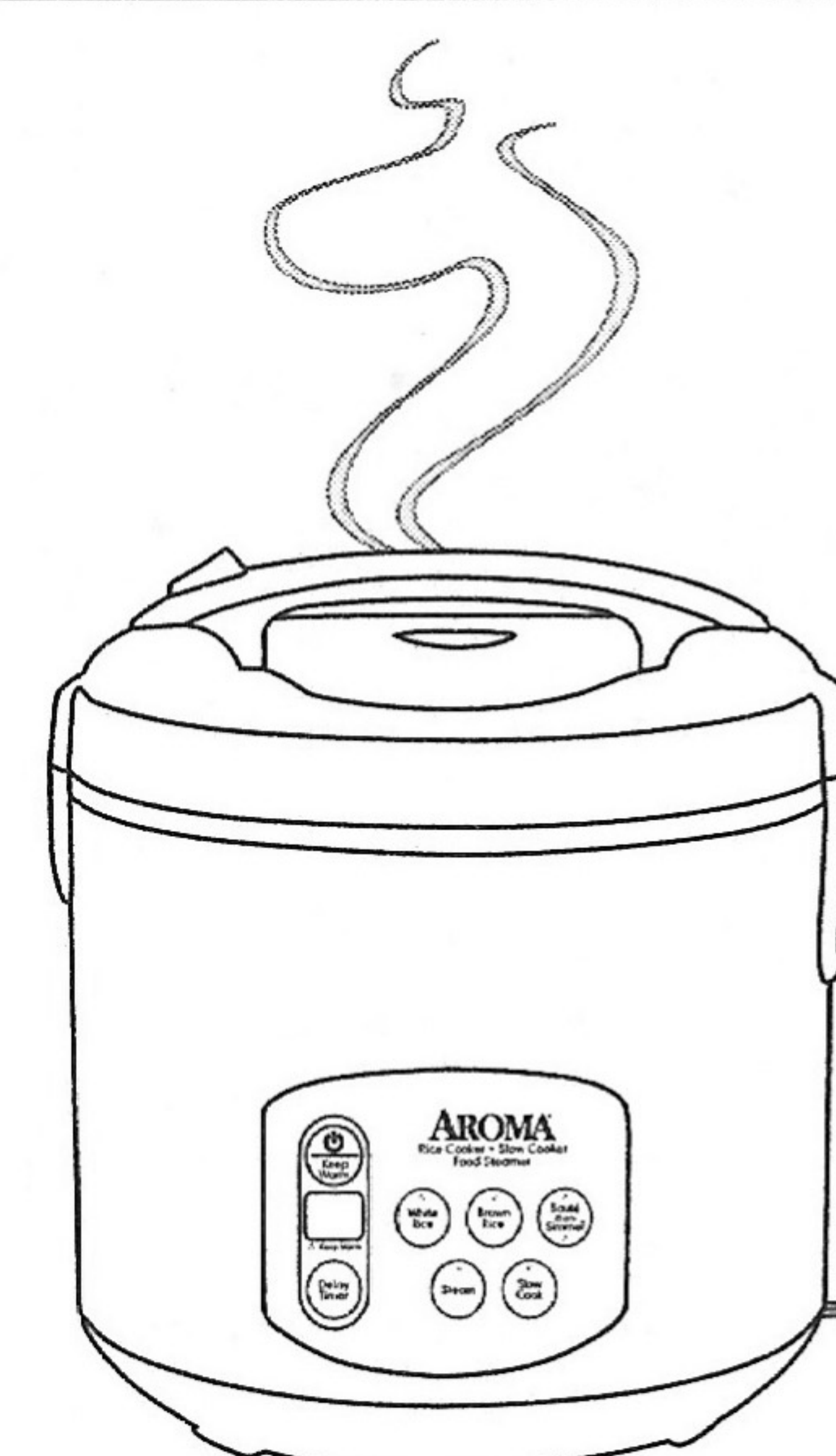
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida. Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.

15



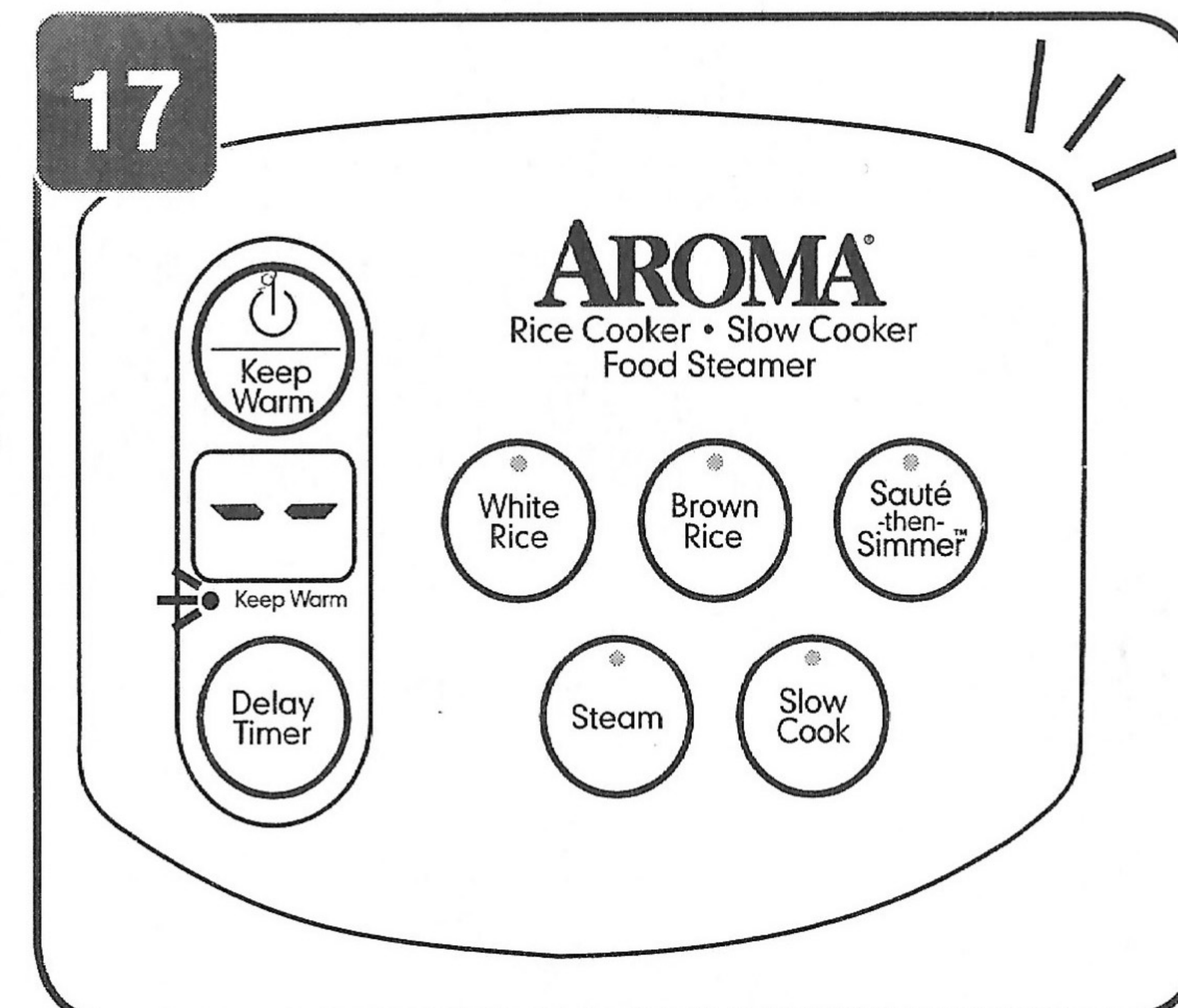
Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.

16



Deja que continúe cocinando el arroz.

17



En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de Conservar caliente.

18



Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.

19



Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón conservar caliente (POWER/KEEP WARM) dos veces y desenchúfelo.



NOTA

- No deje el arroz en el modo conservar caliente por más de 12 horas.



TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	TIEMPO DE COCIMIENTO	TEMPERATURA SANA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	30 Min.	160°
Carne de vaca	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°



CONSEJOS ÚTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla desmontable y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.

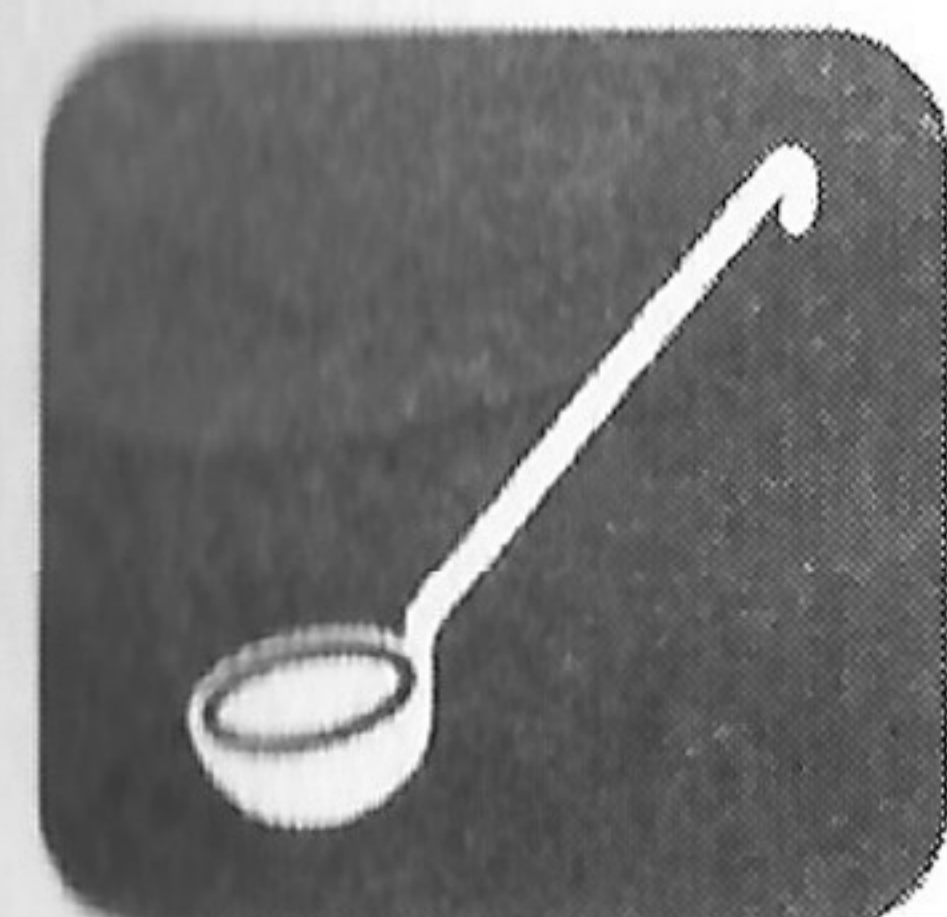


NOTA

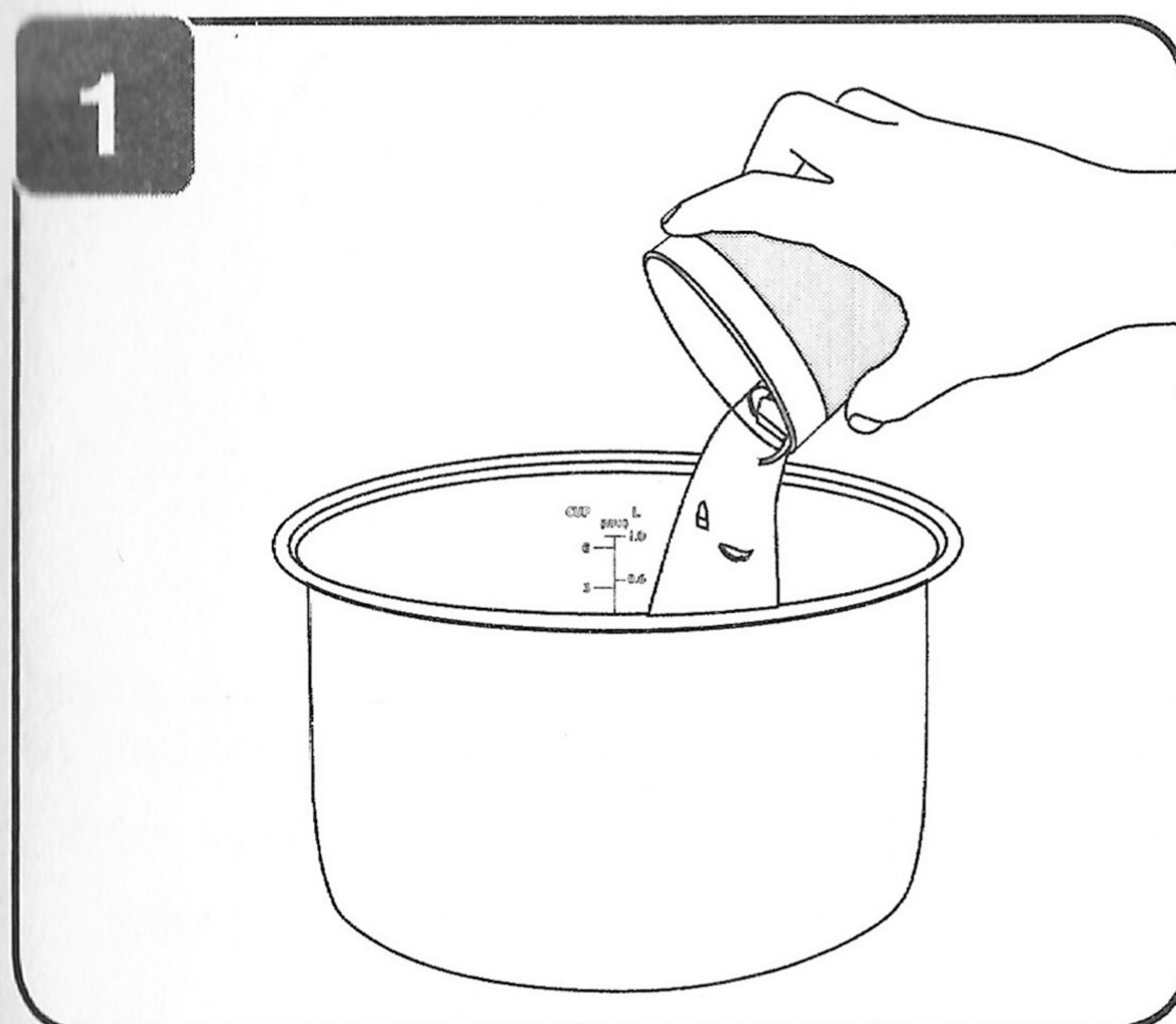
- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	9-11 Minutos
Brocoli	6-8 Minutos
Col	5-7 Minutos
Zanahorias	11-13 Minutos
Coliflor	7-9 Minutos
Maiz	12-16 Minutos
Ejotes	9-11 Minutos
Chicharos	4-6 Minutos
Papas	28-33 Minutos
Calabaza	9-11 Minutos
Espinaca	2-4 Minutos
Calabacín	9-11 Minutos



PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



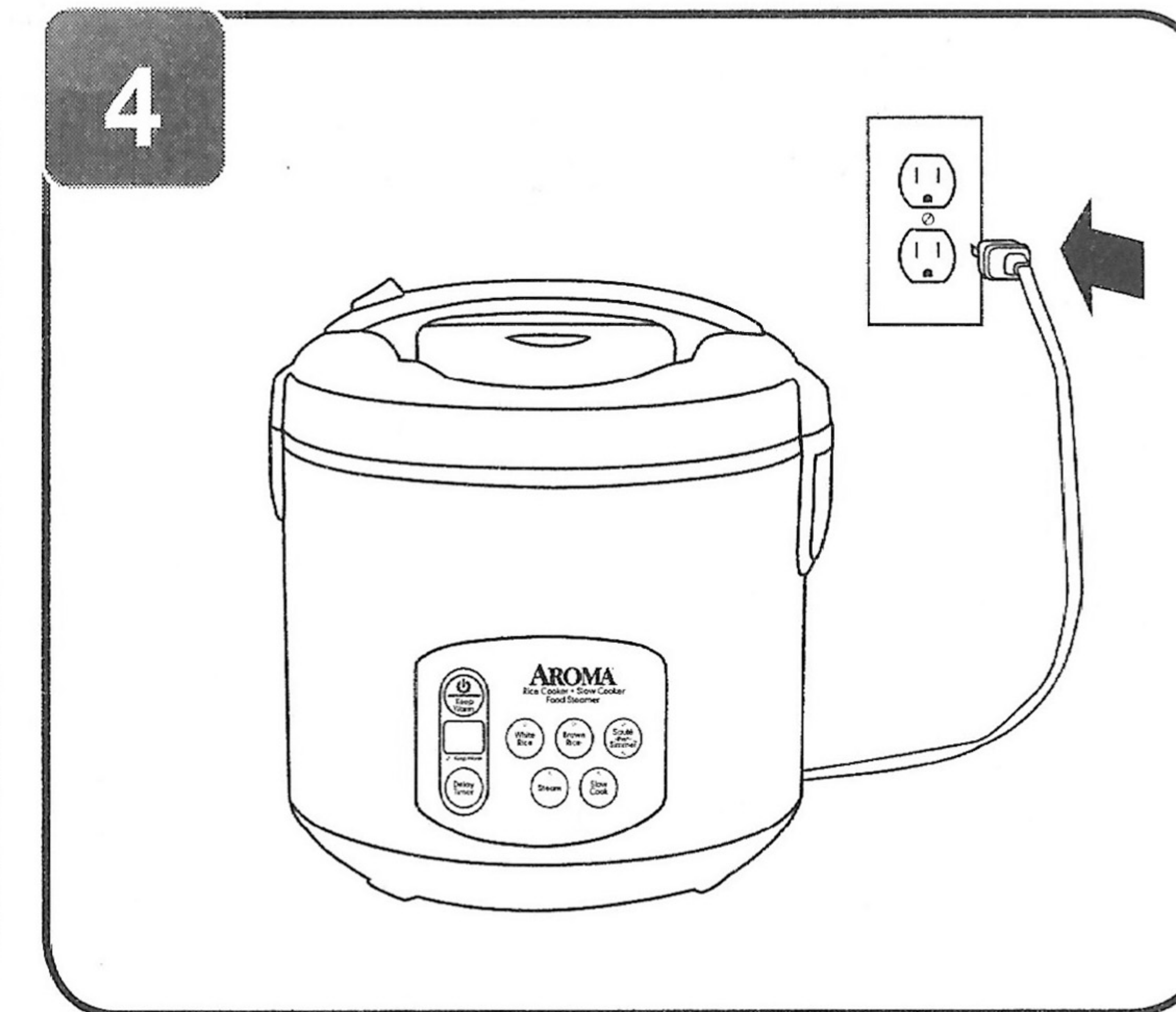
1
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



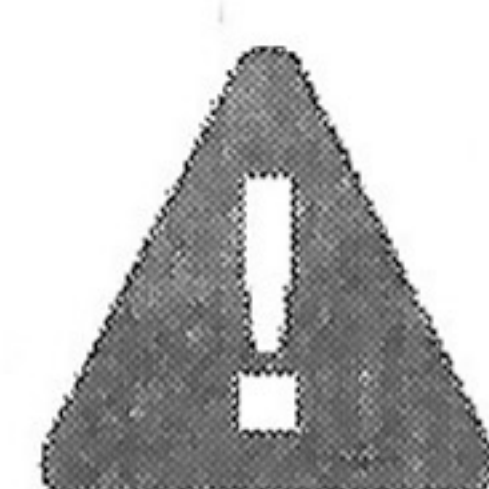
2
Pon la olla desmontable en la arrocera.



3
Cierra bien la tapa.

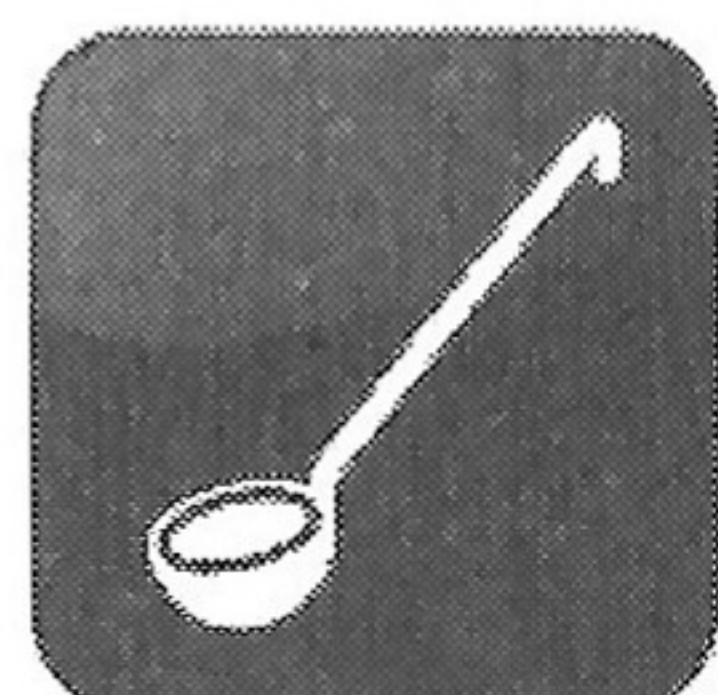


4
Enchufa el cordón en una salida disponible.

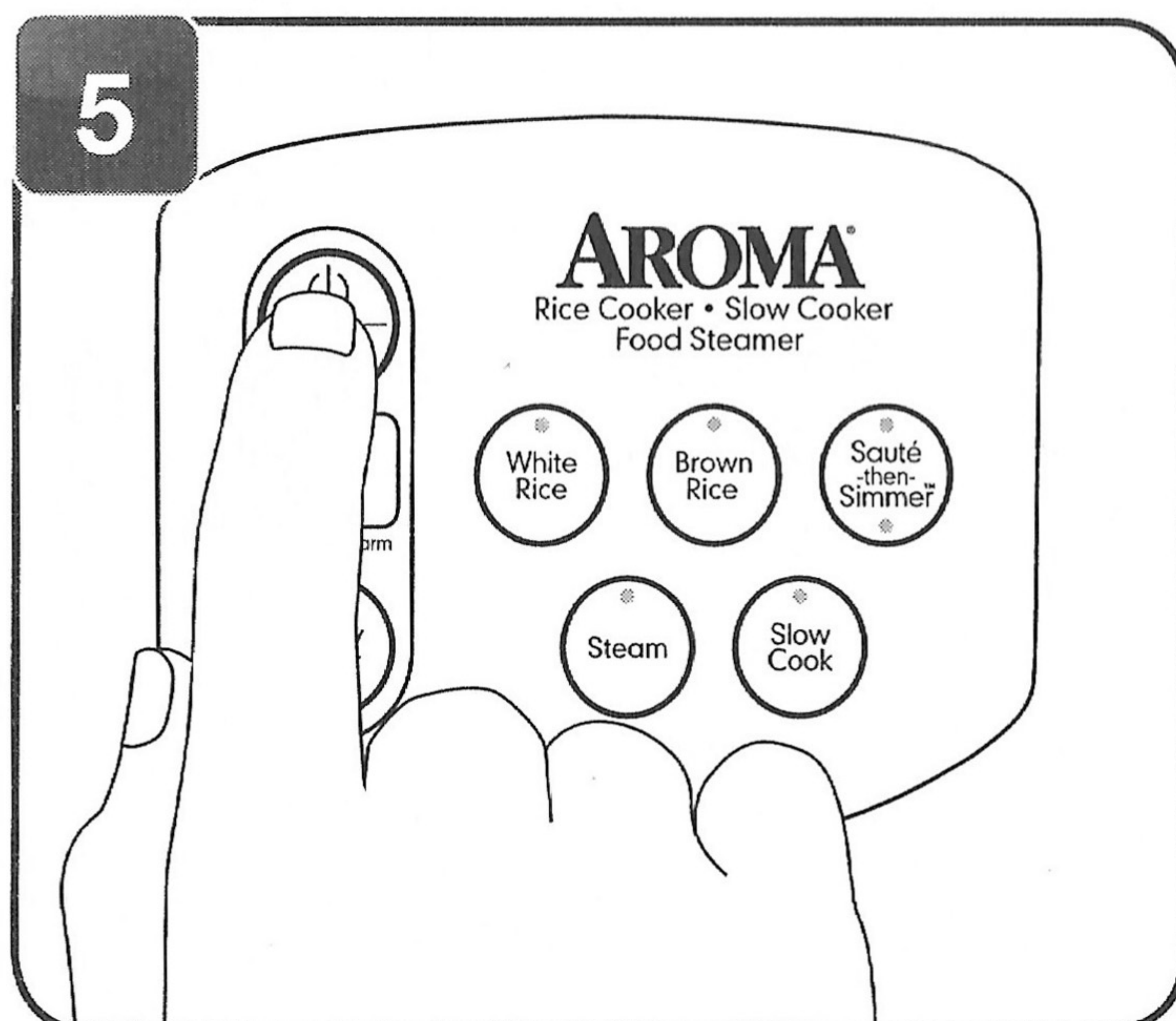


CUIDADO

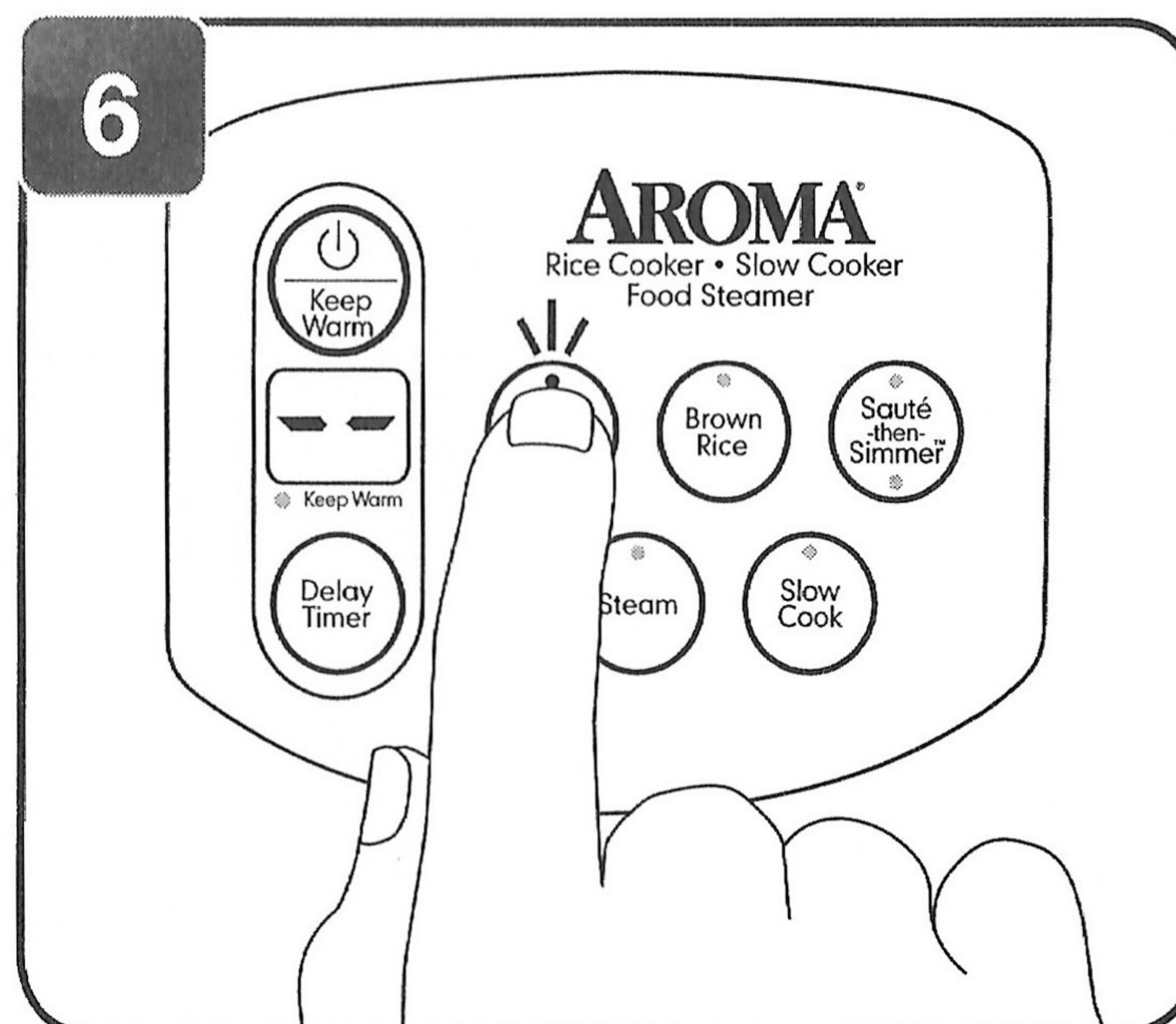
- La arrocera no se cambie al estado de Conservar caliente hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y **no dejes la arrocera sin vigilar.**



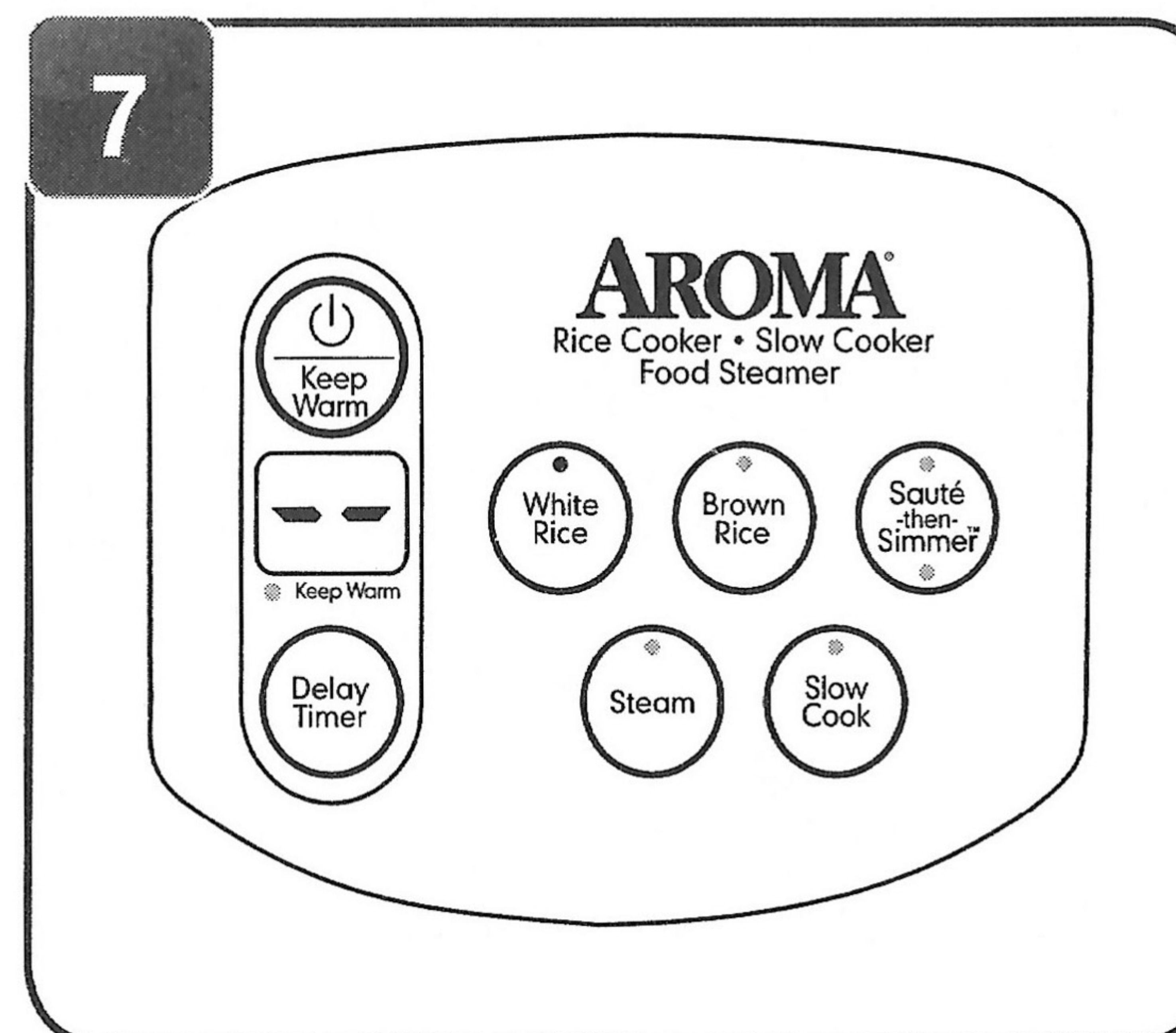
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



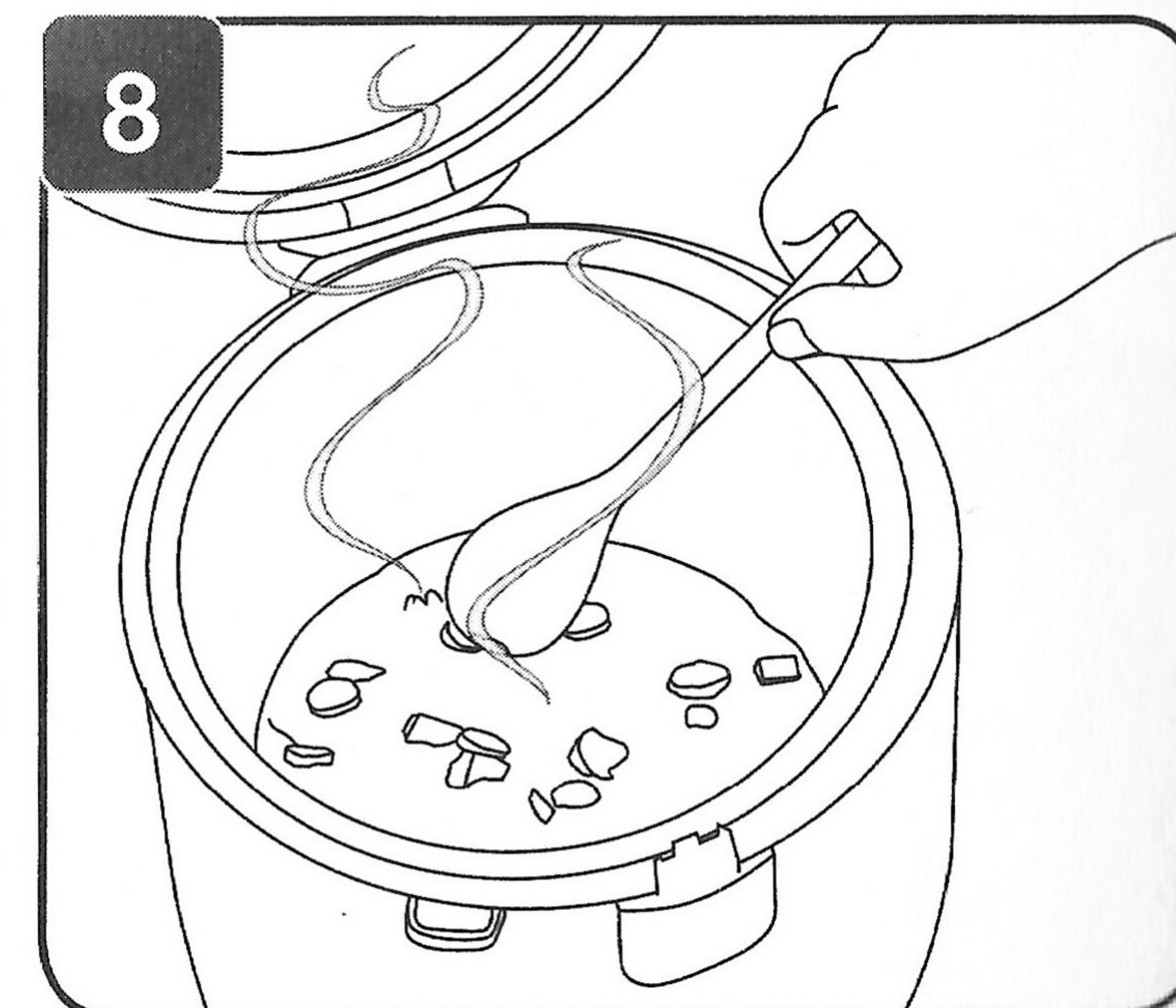
Oprime el botón de conservar caliente (POWER/KEEP WARM) para encender el hervidor.



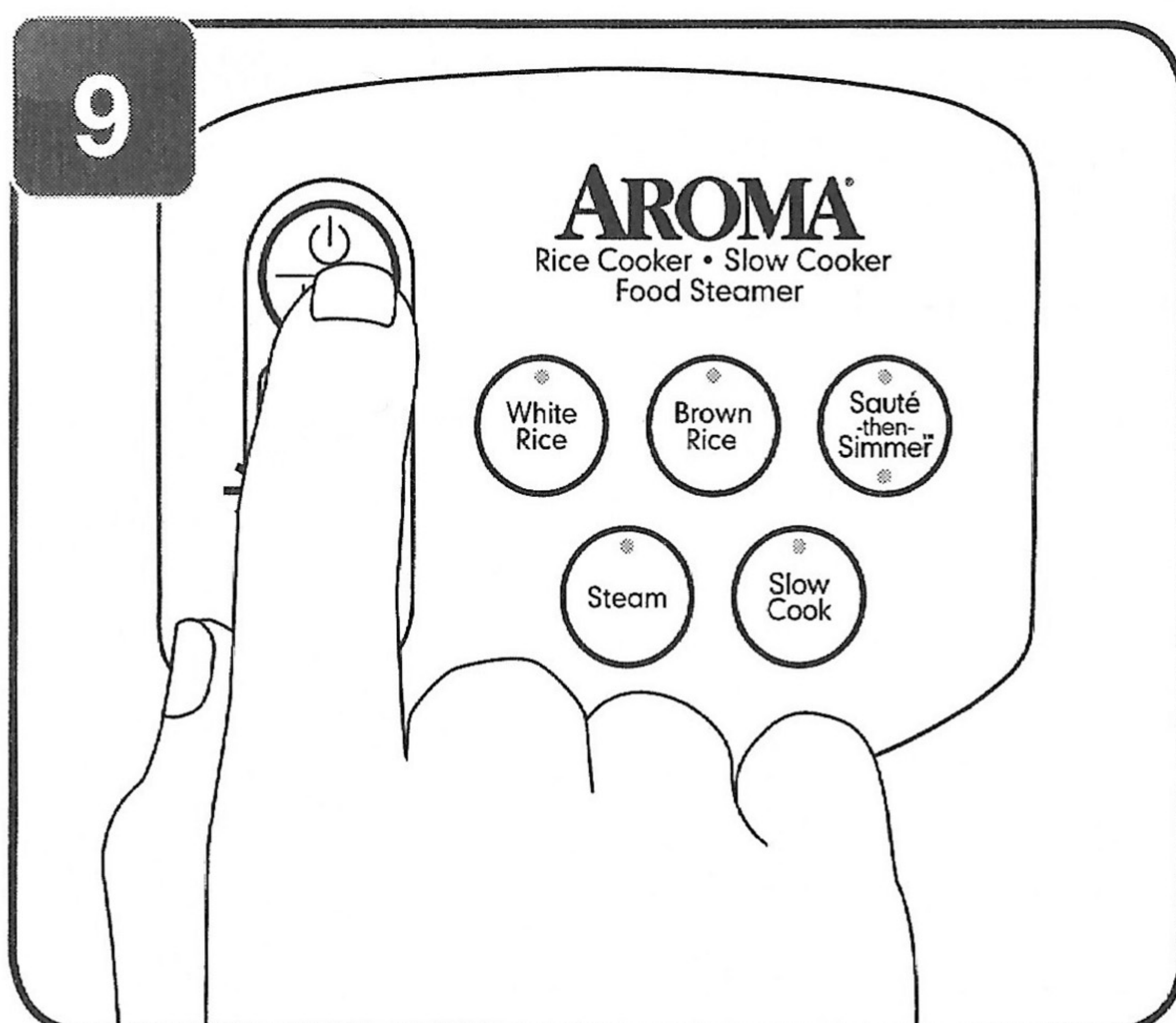
Oprime el botón de arroz blanco (WHITE RICE) para empezar a cocer.



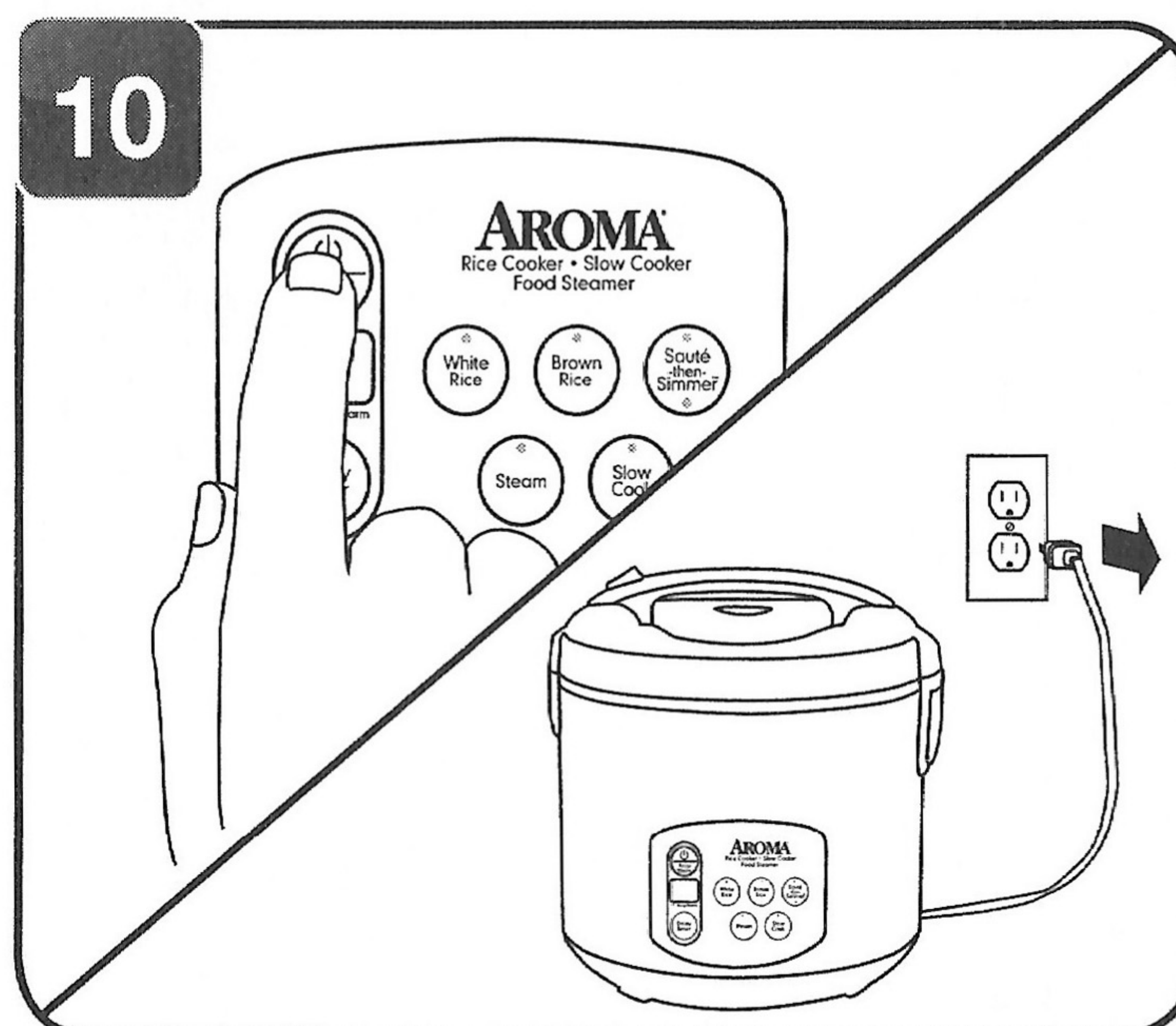
La luz indicadora de cocción (Cooking) encenderá.



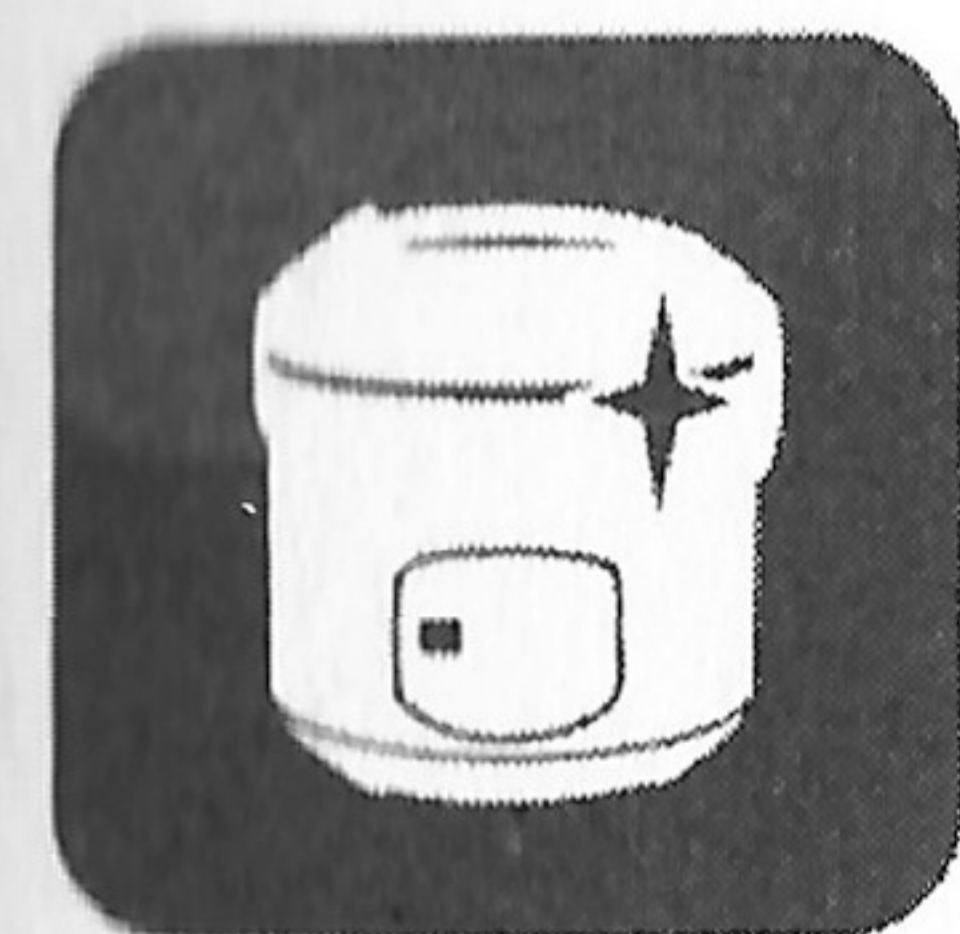
Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.



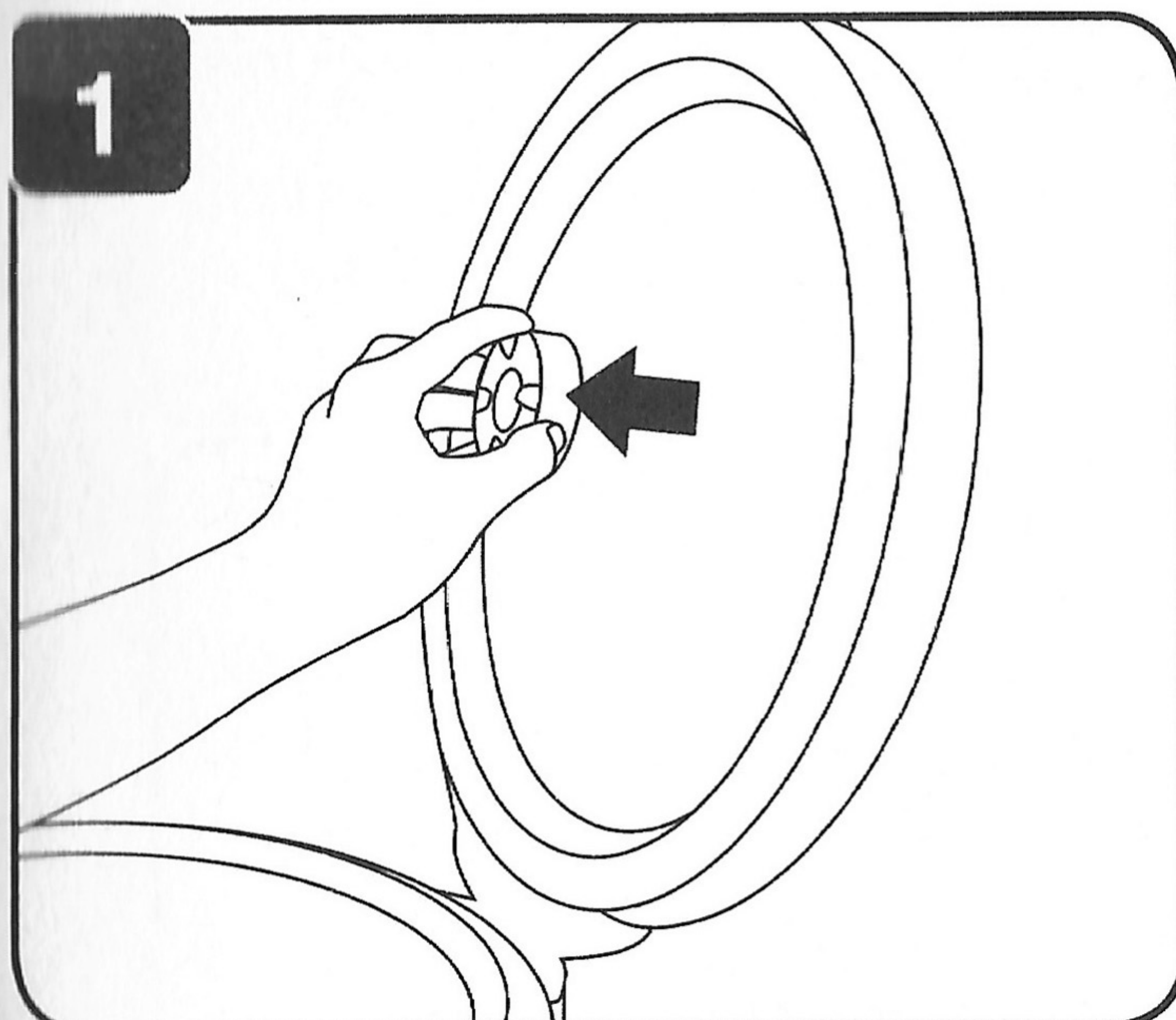
Cuando la cocción esté completa, presione el botón POWER/KEEP WARM para cambiar al modo conservar caliente.



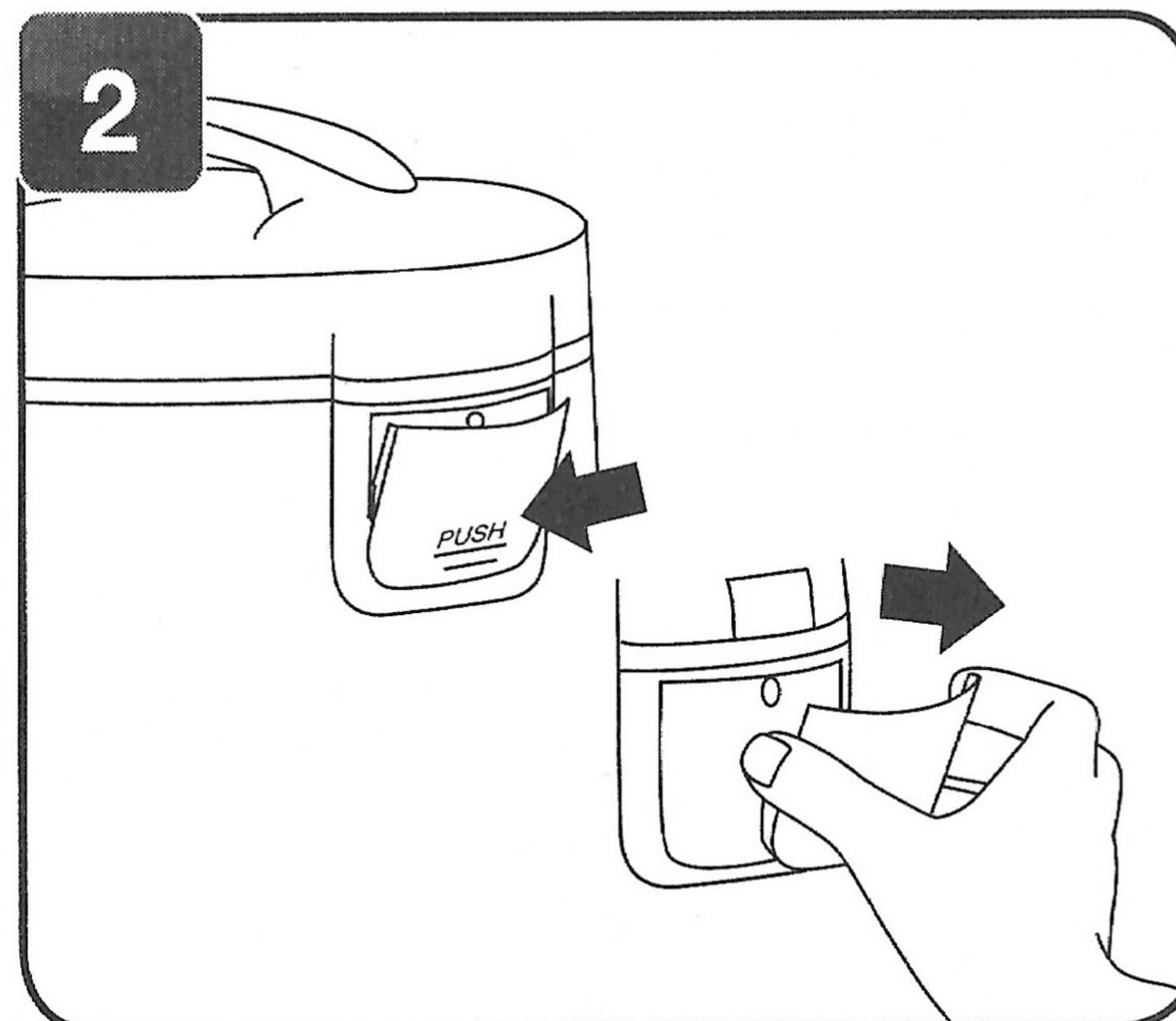
En cuanto acabas de servir la comida, apaga el hervidor por oprimir el botón de conservar caliente (POWER/KEEP WARM) dos veces y desenchufar el cordón.



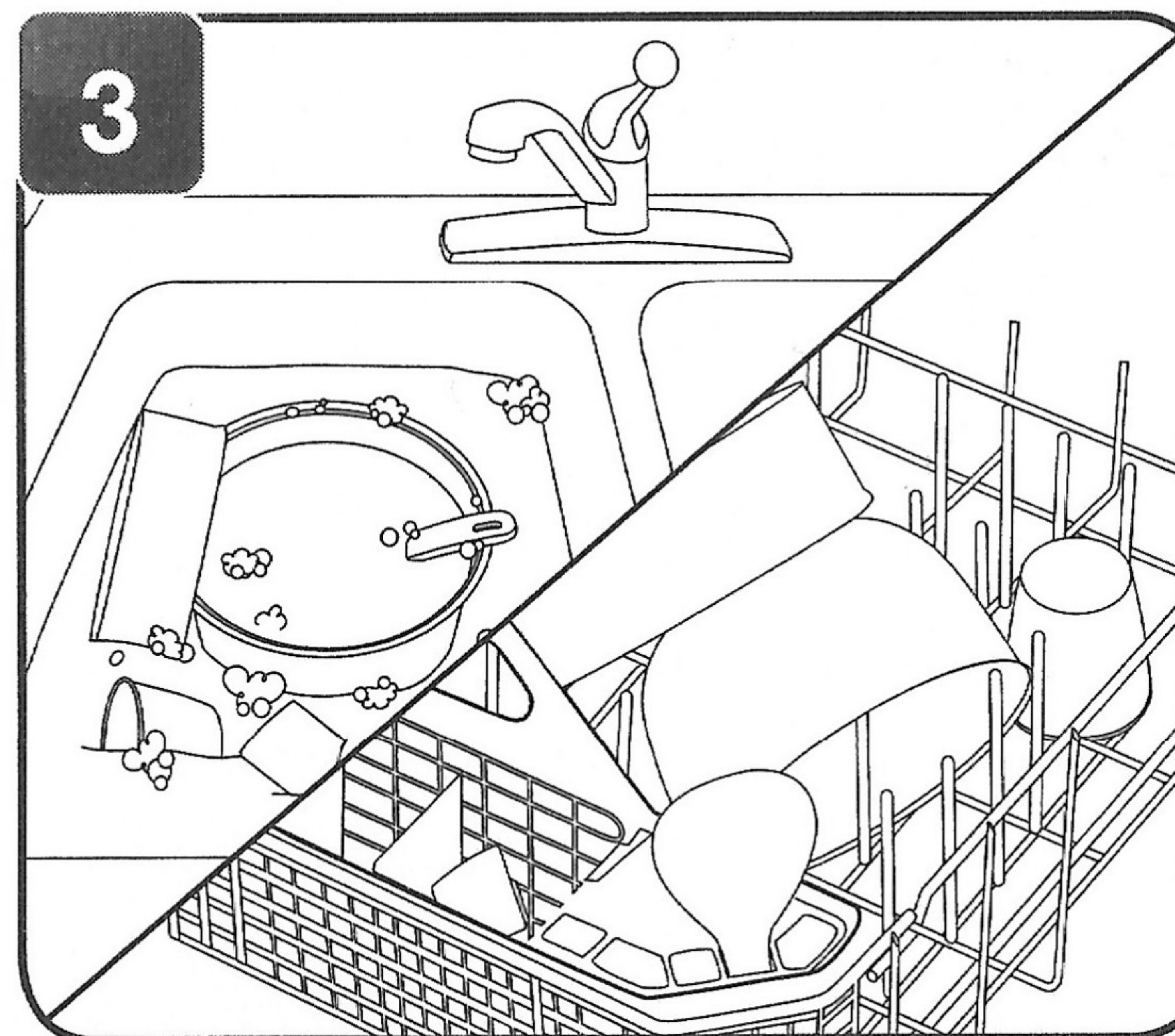
LIMPIEZA



Extraiga el respiradero de vapor.



Extraiga el colector de condensación.



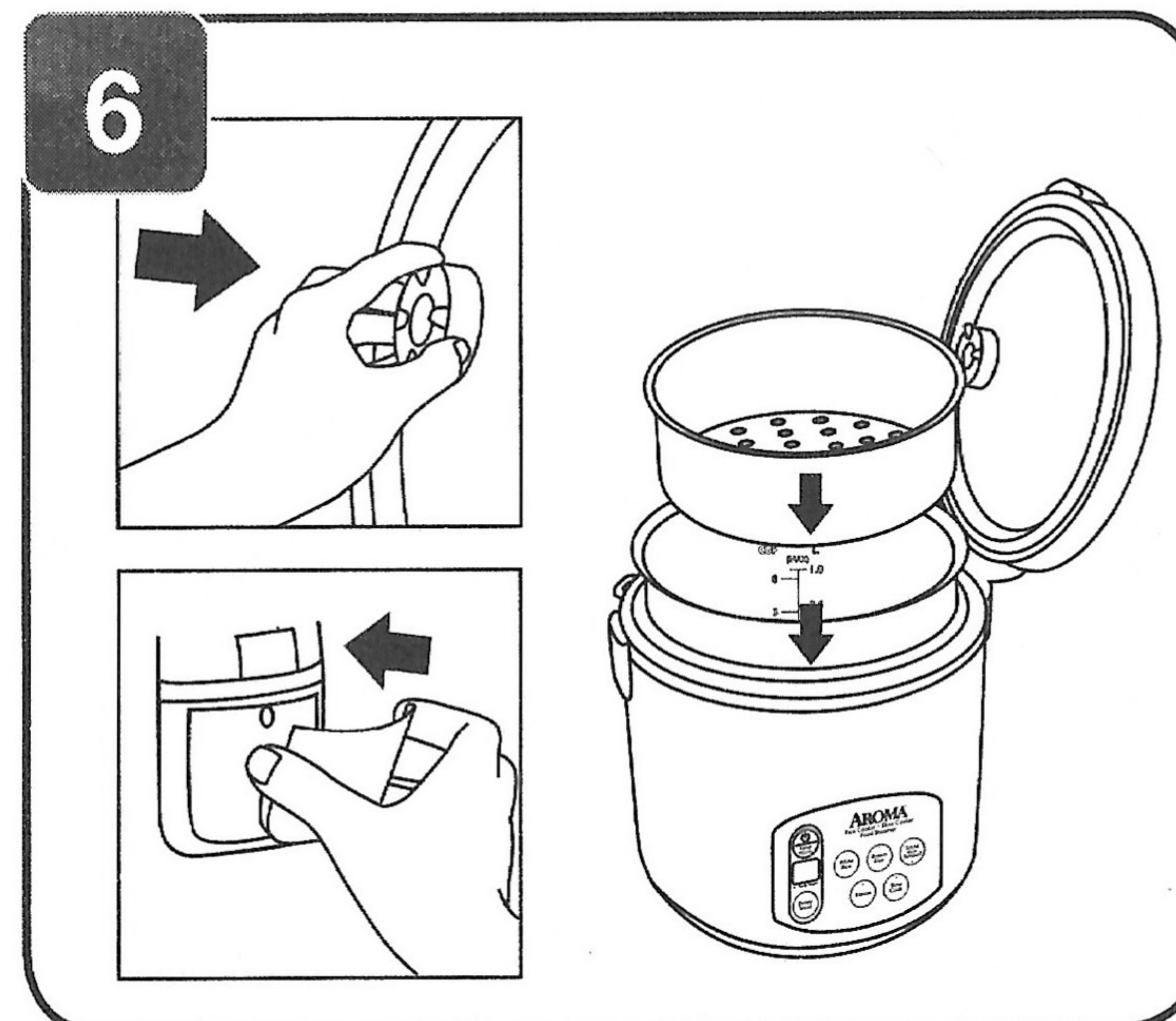
Cala la olla y todos los accesorios o lávalos en el lavaplatos.



Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo.



Seca completamente la parte principal y todos los accesorios del hervidor.



Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.



NOTA

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si el lavado en el lavaplatos, una ligera descoloración de la olla interior y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.



SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.

Si su arroz quedó seco, duro y chicloso cuando la olla cambia a la modalidad de conservar caliente, entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón arroz blanco (WHITE RICE). Cuando la olla cambie a la modalidad conservar caliente, abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.

El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.

Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de conservar caliente, entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte más húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de conservar caliente por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.



ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos derivados de la soya.

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Luisiana, Texas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japónica aromático y negro rojo, entre otros.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocera de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo

El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano o corto. Ideal como plato principal y acompañamiento: tazones de arroz, frituras con poco aceite, ensaladas y pilafs.

Arroz de grano mediano

El arroz de grano mediano, en comparación con el arroz de grano largo, es más corto y ancho, y su longitud es de dos a tres veces mayor que su ancho. Los granos cocidos quedan más húmedos y tiernos que el arroz de grano largo, y tienen una mayor tendencia a unirse. Ideal para plato principal, risotto o arroz con leche.

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos quedan blandos y tienden a unirse, pero aun así quedan separados y

algo gomosos, y dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

Arroz integral

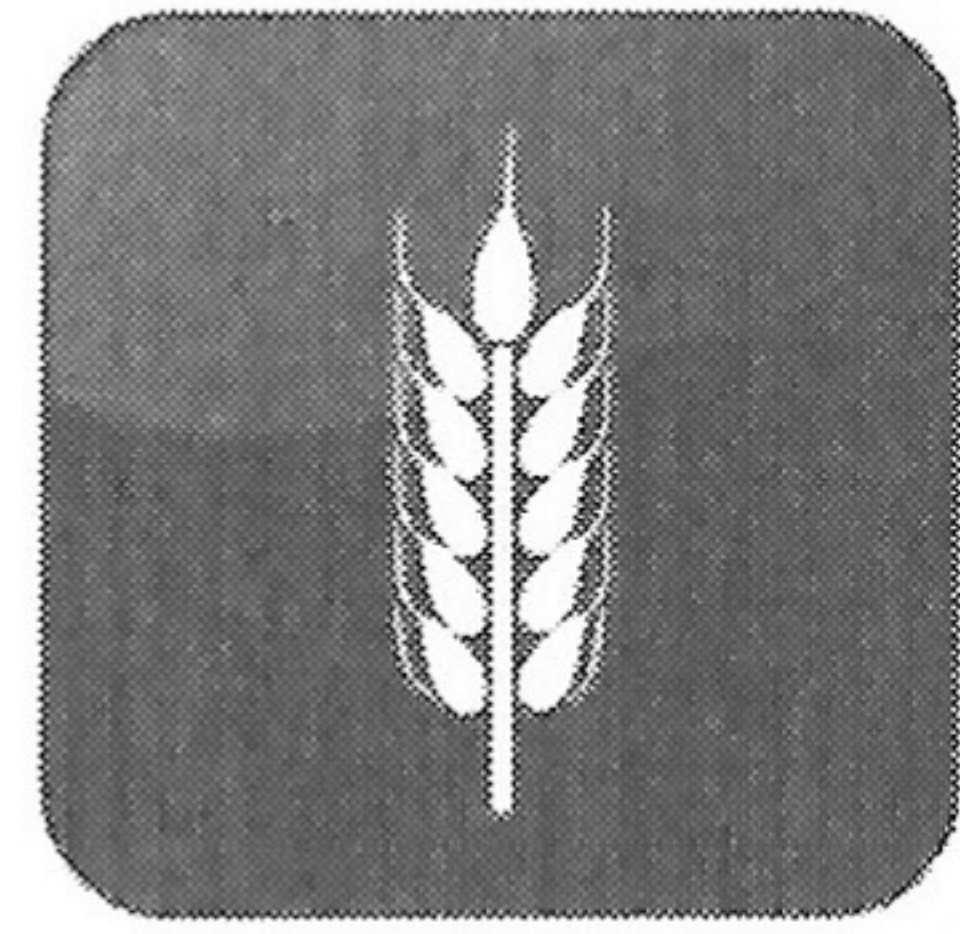
El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas dietéticas de los EE.UU. para la recomendación de los americanos al producto diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cáscara exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está disponible en varios tipos, incluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar alternativamente con arroz blanco enriquecido.

Arroz silvestre

El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una adición frecuente a los pilafs del arroz del granolargo y las mezclas del arroz. Su sabor único, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves de corral cuando está cocinado con caldo y mezclado con sus frutas secadas preferidas.

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.





ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

¿Sabía que?

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz que se cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la gerencia del peso.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano entero.
- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia química que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE.UU.

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.





RECETAS

Risotto Sauté-Then-Simmer™

Ingredientes

¼ taza	de cebollas en cubos pequeños
1 diente	de ajo picado
1 cucharada	de aceite de oliva
1 taza	de arroz arborio crudo
¼ taza	de vermouth
4 tazas	de caldo de pollo
1 taza	de crema batida
3 cucharadas	de manteca
⅓ taza	de queso parmesano rallado

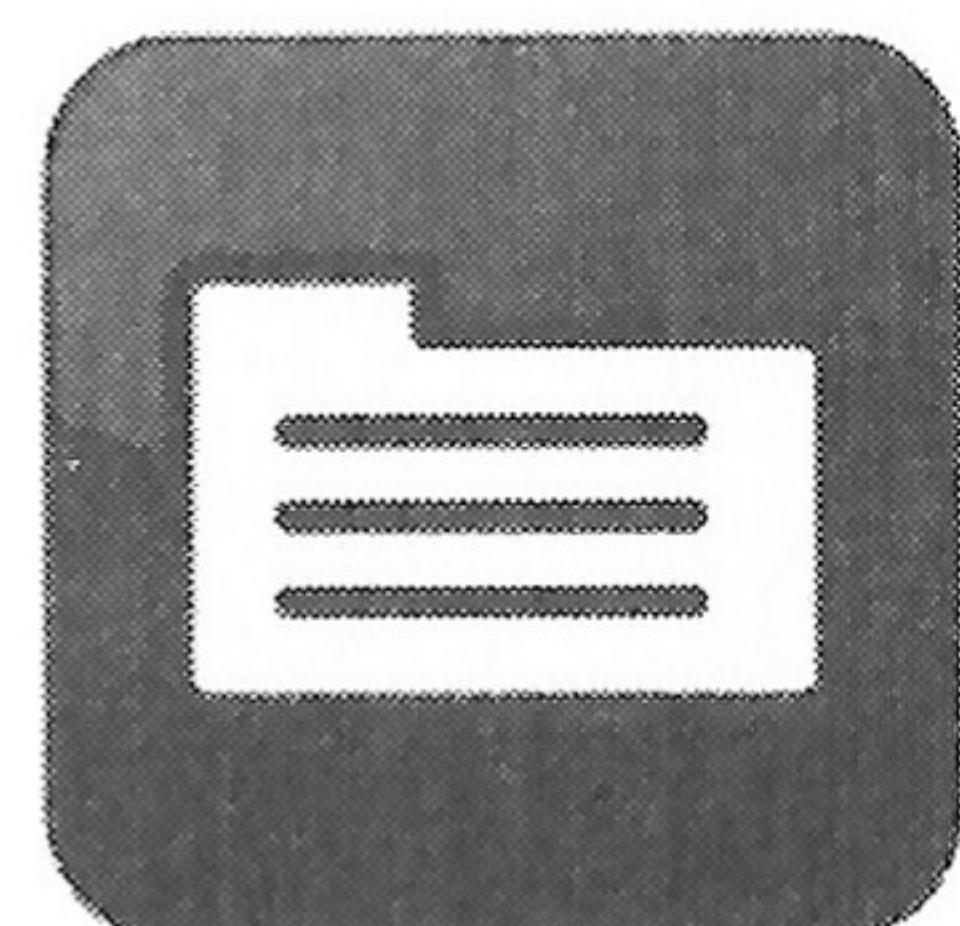
Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender el artefacto. Agregue la cebolla, ajo y aceite de oliva en la olla interior. Presione el botón SAUTÉ-THEN-SIMMER™. Se encenderá la luz indicadora de sauté (saltear). Agregue el arroz y revuelva con una cuchara de mango largo. Agregue el vermouth y remueva hasta que se absorba todo el líquido. Agregue el caldo de pollo y la crema batida; mezcle bien, cierre y trabaje la tapa. La tecnología Sauté-Then-Simmer™ hervirá el arroz a fuego lento hasta que esté cocido. Cuando el arroz esté listo cambiará automáticamente al modo Keep-Warm para conservarlo caliente. De vidrio templado, agregue la manteca y el queso parmesano, y revuelva. Rinde 4 a 6 porciones.

Arroz a la Mexicana

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
1	cebolla, picada en cubos
1	clavo de ajo, picado
2 cucharadas	de arroz de grano largo
2½ tazas	de consomé de pollo bajo en sodio
1 cucharadas	de goma de tomate
-	Sujetador de orégano
1 cucharadita	de sal

Prenda la arrocera presionando el botón de Poder. Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™. La luz del indicador de Salteado se prenderá. Agregue el arroz, el aceite de oliva, la cebolla y el ajo. Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes para sobre 5 minutos. Agregue los ingredientes restantes. La arrocera percibirá el cambio en la temperatura, cambiando automáticamente a la modalidad de cocinando arroz (Rice Cooking). Cierra la tapa y permita que esta cocine hasta ser terminado. La arrocera cambiará automáticamente a la modalidad de conservar caliente (Keep-Warm) cuando el arroz haya terminado su cocimiento. Rinde 4 a 6 porciones.



RECETAS

Arroz y pollo con chile verde

Ingredientes

1½ tazas	de arroz
3 tazas	de caldo de pollo
2 cucharas	de mesa de cebollitas en trozos
½ cucharada	de sal
1 lata	de 10 onzas de pedacearía de pechuga de pollo en su jugo
1 lata	de 4 onzas de chiles verdes en cubitos en su jugo

Coloque todos los ingredientes en la cazuela interior y revuelva. Ahora ponga la cazuela en la olla cocinadora, tápela y presione el botón de arroz blanco (WHITE RICE). Déjela cocer hasta que la arrocera cambie a la modalidad de conservar caliente, agréguele sal al gusto, agítela y sívala de inmediato, como un delicioso platillo principal. Sirve a 4 comensales.

Arroz San Antonio

Ingredientes

1 taza	de arroz
1 jarra	de 12 onzas de salsa fresca (suave o picante)
1 cucharas	de mesa de aceite vegetal
1 taza	de granos de maíz frescos o de lata
½ cucharas	de mesa de comino molido
½ cucharas	de mesa de sal
1 ¼ taza	de agua
-	Pimienta molida al gusto
-	Cilantro fresco en trocitos como adorno

Excepto el cilantro, mezcle todos los ingredientes en la cacerola interior, agite, cierre la tapa y presione el botón de arroz blanco (WHITE RICE). Cuando la olla cambie a la modalidad de Conservar caliente, abra la arrocera, bata de nuevo y tápela otra vez. Espere 8-10 minutos para servir. Adórnelo con cilantro fresco y sívalo. Magnifico como plato principal o bien como guarnición para pollo a la parrilla o pescado. Para 3-4 comensales.



GARANTÍA LIMITADA

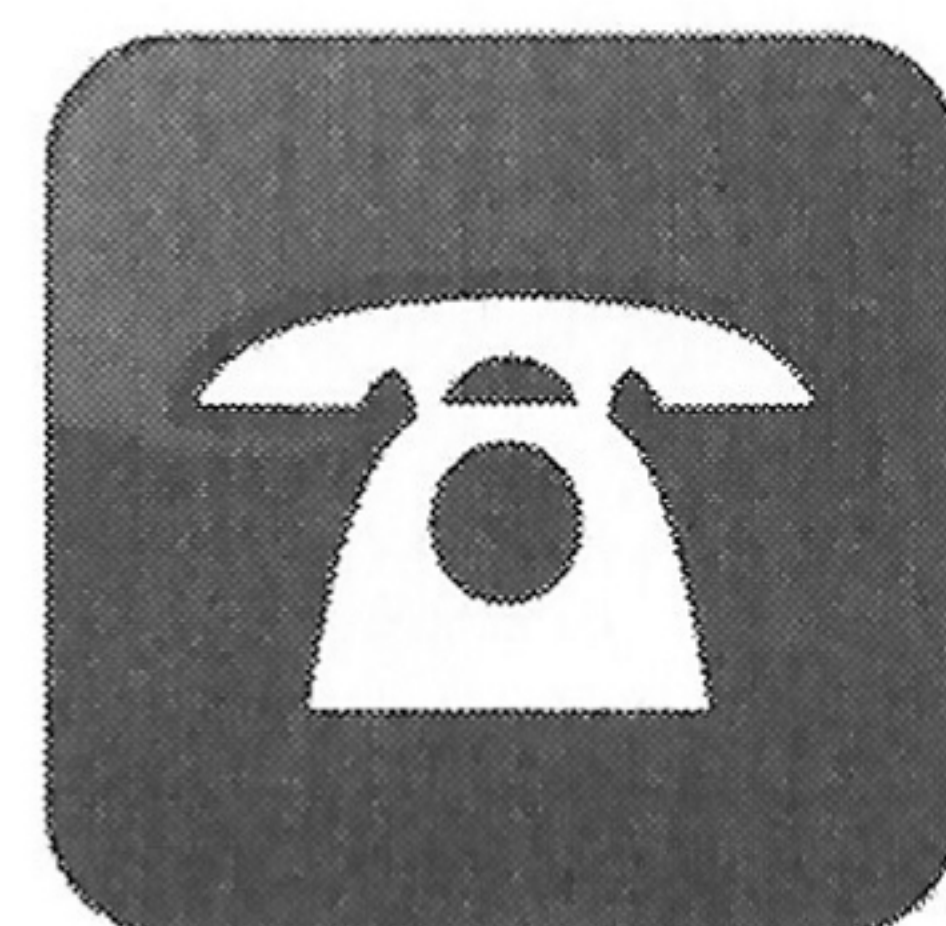
Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con con el comprobante de compra y \$14.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com



SERVICIO Y SOPORTE

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286

L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____



NOTA

- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.